

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

**ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ З ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ  
СПОСОБІВ МАРИНУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В  
М'ЯСНОМУ РЕСТОРАНІ НА 50 МІСЦЬ**

Студентка 4 курсу, 7 групи  
спеціальності 181  
«Харчові технології»  
Освітня програма  
«Технологія та організація ресторанного  
бізнесу»

*підпис  
студента*

Сердюк  
Єлизавета  
Ігорівна

Науковий керівник  
к.т.н., доц.

*підпис  
керівника*

Перепелиця  
Мирослава  
Павлівна

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

*підпис  
гаранта*

Гніщевич  
Вікторія  
Альбертівна

**Київ 2023**

# ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «бакалавр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

## ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. зав. кафедри \_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

## ЗАВДАННЯ

на випускню кваліфікаційну роботу студентці

### СЕРДЮК ЄЛИЗАВЕТИ ІГОРІВНИ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

**Технологія страв з яловичини з використання сучасних способів маринування та організація їх виробництва в м'ясному ресторані на 50 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 яловичини з використанням сучасних способів маринування та організація їх виробництва у м'ясному ресторані.

*Об'єкт дослідження:* технологічні та організаційні засади впровадження страв із яловичини у роботу закладу, сучасні способи маринування.

*Предмет дослідження:* м'ясо яловичини, страви із м'яса яловичини, гарячий цех м'ясного 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	Перепелиця М.П.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Перепелиця М.П.		

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

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування.

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із яловичини.

1.3. Інновації в технології виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування

1.4. Розробка проєкту технології страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із яловичини в м'ясному ресторані.

2.1. Концептуальне меню м'ясного ресторану

2.2. Організація процесу виробництва страв із яловичини.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проєкту:

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

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

8. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_ М.П. Перепелиця

9. Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_ В.А. Гніщевич

10. Завдання прийняв до виконання студент

\_\_\_\_\_ Є.І. Сердюк

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи \_\_\_\_\_

(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист \_\_\_\_\_

(ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студентка \_\_\_\_\_

може

бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_

В.А. Гніщевич

В.о. завідувача кафедри \_\_\_\_\_

М.Ф. Кравченко

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Державний торговельно-економічний університет

## ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студентки: Сердюк Єлизавети Ігорівни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

**Тема роботи: «Технологія страв з яловичини з використанням сучасних способів маринування та організація їх виробництва в м'ясному ресторані на 50 місць»**

Керівник роботи: к.т.н. доц. Перепелиця Мирослава Павлівна

Термін захисту “\_\_\_” червень 2023 р.

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

### АНОТАЦІЯ

Відповідно до теми та завдання виконано випускнуну кваліфікаційну роботу: «Технологія страв з яловичини з використання сучасних способів маринування та організація їх виробництва в м'ясному ресторані на 50 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування», «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із яловичини в м'ясному ресторані».

У розділі «Технологія виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування» досліджено м'ясну сировину, на основі досліджень обрано страви з яловичини та способи її маринування. Розроблено та обґрунтовано рецептуру страви «Яловичина по-українськи».

В розділі 2 розроблено концептуальне меню закладу та структуру виробничого процесу гарячого цеху. Проведено розрахунки площі гарячого цеху та спроектовано план-схему гарячого цеху м'ясного ресторану.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на 49 сторінках пояснювальної записки та містить 13 таблиці і 3 рисунків, 6 додатків.

Ключові слова: м'ясний ресторан, гарячий цех, маринування, яловичина.

### ABSTRACT

In accordance with the topic and task, the graduation qualification work was completed: "Technology of beef dishes using modern marinating methods and organization of their production in a meat restaurant for 50 seats", which contains two sections: "Technology of beef dishes production using modern marinating methods",

"Organization of the technological process of production and sale of beef dishes in a meat restaurant".

In the section "Technology of production of beef dishes using modern pickling methods", meat raw materials were investigated, beef dishes and methods of pickling were selected on the basis of research. The recipe for the "Ukrainian-style beef" recipe has been developed and substantiated.

In section 2, the conceptual menu of the establishment and the structure of the production process of the hot shop are developed. Calculations of the area of the hot shop were carried out and a plan-scheme of the hot shop of the meat restaurant was designed.

The graduation qualification work is laid out on 49 pages of an explanatory note and contains 13 tables and 3 figures, 6 appendices.

Keywords: meat restaurant, hot shop, pickling, beef.



## **ЗМІСТ**

<b>ВСТУП</b> .....	
<b>РОЗДІЛ 1 Технологія виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування</b> .....	
1.1 Загальна характеристика процесу виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування у закладах ресторанного господарства.....	
1.2 Аналіз рецептурного складу та технології страв із яловичини.....	
1.3 Інновації в технології виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування.....	
1.4 Розробка проєкту технології страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування .....	
<b>РОЗДІЛ 2 Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із яловичини в м'ясному ресторані</b> .....	
2.1 Концептуальне меню м'ясного ресторану .....	
2.2 Організація процесу виробництва страв із яловичини .....	
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	
<b>ДОДАТКИ</b> .....	

## ВСТУП

При приготуванні страв з яловичини головним фактором є технологія переробки м'яса та технологія зберігання м'яса. Сьогодні до якості сировини, технічних і санітарних норм виробництва та зберігання, і готової продукції пред'являються дуже суворі вимоги. Сучасні технології дозволять підвищити смакові та харчові цінності продукту відповідно до науково обґрунтованої теорії збалансованого харчування. У свою чергу, це сприятливо позначиться на збільшенні асортименту ресторанної продукції та збільшить кількість позитивних відгуків споживачів.

Маринування м'ясної продукції здатне задовольнити смак найвибагливішого гурмана, оскільки дозволяє пролонгувати терміни придатності та зберігання охолоджених м'ясних продуктів. Маринування – спосіб консервування харчових продуктів, заснований на дії кислоти, яка у певних концентраціях, і особливо у присутності кухонної солі, пригнічує життєдіяльність багатьох мікроорганізмів. Часто до складу маринадів додатково входить олія.

Основними компонентами маринування є: органічна харчова кислота, олія, прянощі та спеції. Функціональна роль кислоти при маринуванні м'яса в ефекті пом'якшення та пригніченні життєдіяльності мікроорганізмів у кислому середовищі. Наприклад, кислота є у маринадах у складі лимонного соку, сухого вина, фруктових с

оків. Рослинна олія надає маринаду більш гармонійного смаку, оберігає поверхню м'яса від висихання при подальшій технологічній обробці, а також є розчинником речовин – джерел ароматів спецій. До масляної фази маринаду пред'являються специфічні вимоги: воно не повинно мати власне виражене смаком, щоб не перебивати смак приправ та м'яса.

*Мета випускної кваліфікаційної роботи:* аналіз технології страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування та організація їх виробництва у м'ясному ресторані.



З урахуванням визначеної мети в роботі необхідно вирішити наступні завдання:

- розглянути загальну характеристику процесу виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування у закладах ресторанного господарства;
- здійснити аналіз рецептурного складу та технології страв із яловичини;
- дослідити інновації в технології виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування;
- здійснити розробку проєкту технології страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування;
- розробити концептуальне меню м'ясного ресторану;
- розглянути організацію процесу виробництва страв із яловичини.

*Об'єкт дослідження:* технологічні та організаційні засади впровадження страв із яловичини у роботу закладу, сучасні способи маринування.

*Предмет дослідження:* м'ясо яловичини, страви із м'яса яловичини, гарячий цех м'ясного ресторану.

З метою виконання певних завдань були використані наступні методи дослідження: теоретичні: вивчення законодавчої, нормативної та навчально-методичної документації, аналіз літератури для порівняння, зіставлення різних поглядів на досліджувану проблему; емпіричні: кількісний і якісний аналіз даних.

Теоретичною та інформаційною базою дослідження є сучасні теорії економіки, публікації вітчизняних та зарубіжних вчених, спеціалізована економічна література, періодичні видання.

## **РОЗДІЛ 1 Технологія виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування**

### **1.1 Загальна характеристика процесу виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування у закладах ресторанного господарства**

М'ясо один із найважливіших компонентів харчування людини. У м'ясі містяться необхідні для організму білки, жири та мінеральні речовини. Залежно від видової особливості, хімічного складу та властивостей м'яса вони різняться.

Переважна складова частина м'яса – м'язова тканина, до складу якої входять: волога (73-77%), білки (18-21%), ліпіди (1-3%), екстрактивні речовини (1,7-2% азотистих, 0,9-1,2% безазотистих), мінеральні речовини (0,8-1,0%). Крім м'язової тканини до складу м'яса входять сполучна, жирова та невелика кількість нервової тканини [1, с. 100].

Поживна цінність яловичини обумовлена білками і ліпідами, що входять до її складу, до складу яких входять незамінні поліненасичені жирні кислоти [2, с. 18]. З м'ясом поступають в організм людини безліч мікроелементів та вітамінів. Екстрактивні речовини покращують смак, збуджують апетит, посилюють секрецію травних залоз.

В Україні слабо розвинене вирощування м'ясної худоби. Основним фактором гальмуючим розвитком даної області є слабке фінансування і низька купівельна спроможність у населення, але зі зростанням економіки і бажання покупців купувати якісне м'ясо, для отримання необхідних ліпідів і незамінних, може покращити становище даної галузі.

Якість харчування – головний чинник, визначальний здоров'я. Тому ретельне вивчення харчової цінності продовольчої сировини, у тому числі м'ясної, яка становить основу раціону харчування людини, є актуальною. Відомо, що харчова цінність та властивості м'яса залежать від виду тварини та мають суттєві

відмінності, обумовлені породою, умовами утримання, регіоном та іншими факторами.

Амінокислоти є структурними хімічними одиницями або «будівельною цеглою», що утворюють білки. Важливість амінокислот для організму визначається тією величезною роллю, яку грають білки у всіх процесах життєдіяльності. Незамінні амінокислоти не синтезуються клітинами тварин і людини і надходять в організм у складі білків їжі. Вміст амінокислот у яловичині наведено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

**Вміст амінокислот у яловичині, г/100 г білка [2]**

Показники	Вміст % до сухого білка	
	I категорії	II категорії
Незамінні амінокислоти		
валін	5,48	5,45
ізолейцин	4,14	4,27
лейцин	7,82	8,20
лізин	8,41	8,28
метіонін	2,35	2,55
треонін	4,25	4,25
триптофан	1,11	1,13
фенілаланін	4,21	3,98
Замінні амінокислоти		
аланін	5,75	5,71
аргінін	5,52	5,36
аспарагінова кислота	9,37	9,43
гістидин	3,76	3,55
гліцин	4,96	4,88
глутамінова кислота	16,26	16,39
оксипролін	1,53	1,73
пролін	3,62	4,25
серін	4,13	4,37
тирозин	3,48	3,46
цистин	1,37	1,47

Дуже цінним з погляду дієтології є жировий компонент яловичини, представлений у таблиці 1.2. Дієта з включенням яловичини має нормалізуючу дію на патологічний процес печінки.

**Жировий компонент яловичини [2]**

Показники	Вміст, г на 100 г їстівної частини
Сума ліпідів	16,0+3,40
Тригліцериди	16,4+0,90
Фосполіпіди	1,0+0,60
Холестерин	0,11+0,05
Вільні жирні кислоти	0,05+0,009
Неліпіди	0,40+0,008

З м'яса яловичини відповідно до галузевого стандарту м'ясної промисловості для підприємств ресторанного господарства виробляють напівфабрикати великошматкові, порційні та дрібношматкові (рис. 1.1).

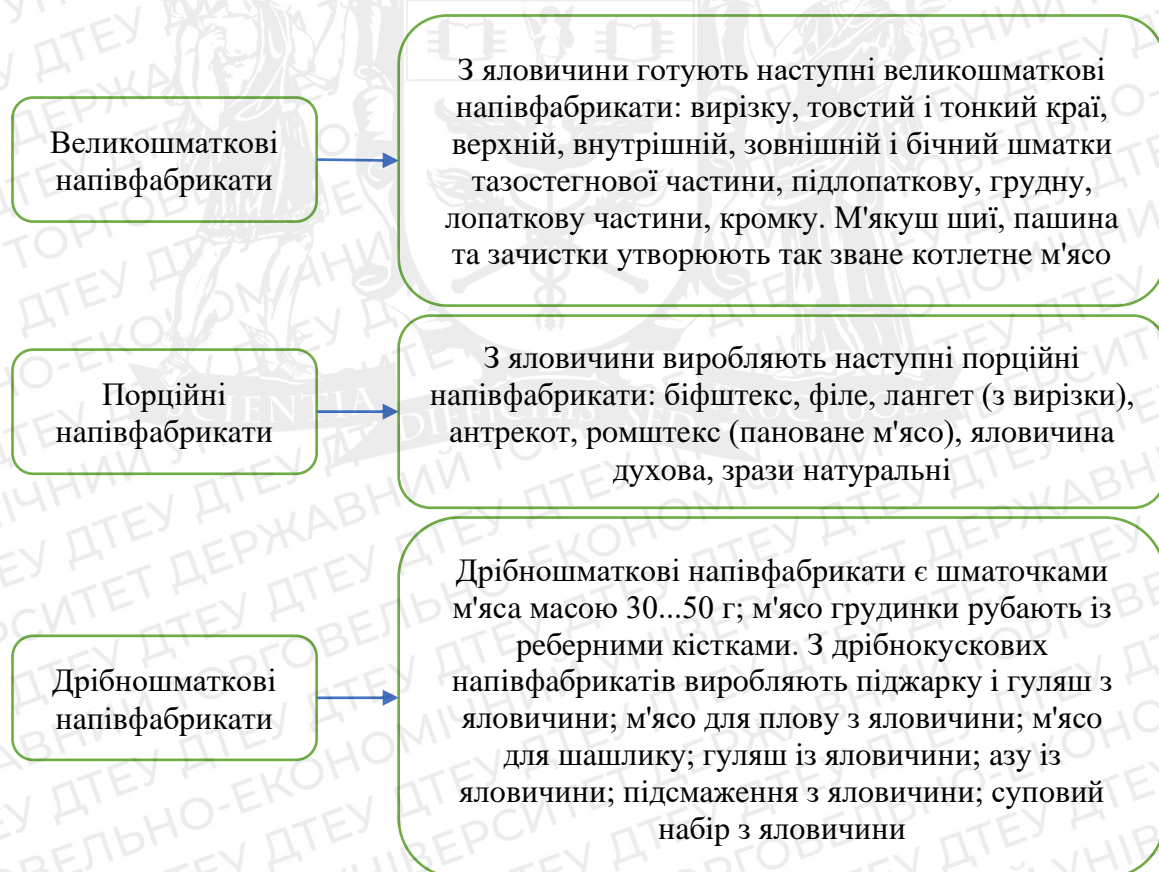


Рис. 1.1 Асортиментний перелік страв з яловичини [3]

М'ясні напівфабрикати описаного вище асортименту виробляють як на підприємствах ресторанного господарства, так і на м'ясопереробних підприємствах. Деякі напівфабрикати з перерахованого асортименту можна

виробляти централізовано для постачання доготівкових підприємств ресторанного господарства та продажу населення роздрібною торговою мережі. У цьому випадку керуються відповідними нормативними документами (LCNE, ТУ та ін.).

Асортимент страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування в ресторанах м. Київ наведено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

**Асортимент страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування в ресторанах м. Київ**

№ п/п	Назва страви	Спосіб маринування	Назва ЗРГ
1	Локшина соба з яловичиною під устричним соусом (локшина соба, яловичина, овочі, соуси устричний та соєвий, арахіс)	Яловичина з прошарком сала, маринована в устричному соусі	Contrabanda №1
2	Яловичина на вогні	Яловичина з прошарком сала, маринована у гарбузовій олії із додаванням розмарину, солі та перцю; подається	Реберня !FEST
3	Яловичина Black Pepper	Суміш спецій: кориця, насіння коріандру, насіння гірчиці, запашний перець, лавровий лист, імбир, насіння кропу, гвоздика, червоний перець, чорний перець (Cinnamon, crustacean corn, black pepper, bay leaf, imber, corn crop, cloves, red pepper, black pepper)	Ninja WOK
4	Тар-тар з яловичини	Маринад з гірчиці, оливкової олії, меленого перцю, солі, подрібненої цибулі та огірка	Graine de Moutarde
5	Бургер з томленою яловичиною	Маринад: органічна харчова кислота, рослинна олія, прянощі та спеції	М'ясторія
6	Ребра з мрамурової яловичини в соусі Абердин,	Маринад для тендеризації з використанням технології Sous Vide	М'ясторія

На сьогоднішній день у діючих ЗРГ представлено широкий асортимент страв із яловичини з використанням різних способів маринування, однак переважно застосовуються класичні способи.

## 1.2 Аналіз рецептурного складу та технології страв із яловичини

В даній роботі нами проаналізовано рецептурний склад та технологію страви з яловичини «Яловичина по-українськи».

Для приготування страви «Яловичина по-українськи» використовується наступна сировина:

- яловичина ДСТУ 6030:2008 [4];
- масло вершкове ДСТУ 2399:2005 [5];
- борошно пшеничне ДСТУ 46.004-99 [6];
- перець чорний мелений ДСТУ ISO 959-1:2008 [7];
- лимон свіжий ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14 [8];
- сіль ДСТУ 3583:2015 [9];
- кістки харчові ДСТУ 4434:2005 [10];
- морква свіжа ДСТУ 7035:2009 [11];
- цибуля ріпчаста ДСТУ 3234-95 [12];
- гриби білі сушені ДСТУ ЕЭК ООН FFV-54:2007 [13];
- зелень ДСТУ 8645:2016 [14].

Сировина, що використовується для приготування страви, повинна відповідати вимогам нормативної документації.

Проведемо аналіз базової рецептури страви «Яловичина по-українськи» (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

### Аналіз базової рецептури страви «Яловичина по-українськи»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
1	2	3	4
Яловичина	Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення. М'ясо яловичини має бути свіже без видимих змін структури, без стороннього запаху. Колір від рожево-молочного до рожевого	71,58	Жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок, приготування напівфабрикатів. Розроблене філе телятини нарізати на кубики по 15 – 20 г

Закінчення табл. 1.4

1	2	3	4
Перець чорний мелений	сипучий порошок темно-сірого кольору різних відтінків. Аромат повинен бути характерним, смак – гострий пекучий, без додаткових присмаків	0,03	-
Сіль	сипучий кристалічний продукт без домішок, не пов'язаних із здобиччю. Смак – солоний, без додаткових присмаків	0,50	-
Лимонний сік	прозорий, світло-жовтого або блідо-зеленого кольору, рідкої консистенції, може містити дрібні шматочки м'якоти. Він має свіжий, цитрусовий, кислуватий аромат, смак — кислий, з легкою гірчинкою	0,50	-
Борошно в/с	Запах і смак борошна – повинні бути властиві пшеничному борошну. Якісне борошно не має запліснявілого, затхлого, кислуватого або гіркуватого смаку.	0,88	-
Масло вершкове	золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти	2,27	-
Гриби білі сушені	запах диких лісових грибів; смаком: м'якоть більш солодка.	1,51	Сортують, відрізають низ плодоніжки, обчищають і промивають у холодній воді. Нарізають слайсами
Цибуля ріпчаста	цибулини чисті, незабруднені, з добре підсушеним верхнім лушпинням, без цвілі, гоструваті на смак, золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку	3,47	Сортують, відрізають денце і зав'язь, обчищають сухі лусочки і промивають у холодній воді. Нарізають соломкою
Зелень	Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, здорові, непотворні, листя обрізане врівень з голівкою коренеплоду	1,10	Перебирають, промивають, очищують, нарізають тонкою соломкою
Кістки харчові	Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення. М'ясо на кістці має бути свіже без видимих змін структури, без стороннього запаху.	17,93	Перебирають, промивають
Морква	коренеплоди свіжі, чисті, незів'ялі, без механічних пошкоджень	0,21	Перебирають, промивають, очищують, нарізають тонкою соломкою
Всього		100	

Далі здійснимо аналіз технологічного процесу виробництва базового продукту по окремим етапам технологічного процесу – приймання сировини, механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів, теплова обробка напівфабрикатів, реалізація (табл. 1.5)

Таблиця 1.5

## Аналіз технологічного процесу виробництва базового продукту

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
1	2	3	4
Підготовка яловичини:			
жилкування	від обваленого м'яса відділяють найменш цінні у харчовому відношенні тканини та утворення: хрящі, грубу сполучну та жирову тканину, кровонабряки, абсцеси, забруднення, дрібні кістки		
зачищення	видалення сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок		
миття	зниження мікробного обсіменіння	$t = 18...20^{\circ} \text{C}$ $\tau = 30...60 \text{ c}$	часткове видалення водорозчинних речовин
нарізання	надання певної форми напівфабрикату		порушення цілісності структури
Маринування яловичини	дозволяє зробити м'ясо пікантним, соковитим, ароматним, з приємною кислотою та ніжним післясмаком	$t = 18...20^{\circ} \text{C}$ $\tau = 20...30 \text{ хв}$	надання готовим виробам специфічних смаку, аромату і консистенції
Підготовка овочів до приготування соусу:			
сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	-	-
миття	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18...20^{\circ} \text{C}$ $\tau = 30...60 \text{ c}$	Часткове видалення водорозчинних речовин
очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
нарізання соломкою	Надання певної форми напівфабрикату	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин, окислення поліфенольних сполук



Продовження табл. 1.5

1	2	3	4
пасерування	Розм'якшення структури продукту	$t = 110 \dots 120^\circ \text{C}$ $\tau = 15 \dots 20 \text{ хв}$	Розм'якшення рослинної тканини за рахунок руйнування серединних пластинок, часткове розщеплення протопектину, зниження механічної міцності, дифузія жиророзчинних речовин у жир, інактивація ферментів, знищення мікрофлори, випаровування вологи
Підготовка кісток до приготування бульйону:			
зачищення	видалення сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок		
миття	зниження мікробного обсіменіння	$t = 18 \dots 20^\circ \text{C}$ $\tau = 30 \dots 60 \text{ с}$	часткове видалення водорозчинних речовин
Підготовка н/ф «Яловичина по-українськи»	Отримання готового для теплового оброблення напівфабрикату	-	-
Тушіння яловичини з овочами на бульйоні	Доведення до стану кулінарної готовності	$t = 200 \dots 220^\circ \text{C}$ $\tau = 45 \dots 50 \text{ хв}$	Зміна маси та об'єму продукту, перерозподіл вологи, її часткове випаровування, часткове руйнування вітамінів, втрата мінеральних речовин, формування смако-ароматичного комплексу за рахунок теплової деструкції вуглеводів, взаємодії компонентів між собою, часткове утворення кірочки за рахунок реакцій карамелізації цукрів
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t = 60 \dots 65^\circ \text{C}$ $\tau = 60 \dots 90 \text{ хв}$	Часткова втрата вологи при остиганні

Отже, нами здійснено аналіз базової рецептури страви «Яловичина по-українськи» та аналіз технологічного процесу виробництва.

### **1.3 Інновації в технології виробництва страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування**

За останні кілька років харчова промисловість інвестує мільйони доларів у наукові дослідження та розробки у галузі інноваційних технологій. Деякі з найбільших світових виробників продуктів харчування, включаючи Nestle, Altria, Heinz та Unilever прокладають шлях до створення продуктів з використанням нанотехнологій. Проте, незважаючи на потенційні вигоди, «нанопродукти» досі не набули широкого поширення. Застосування нанотехнологій у ресторанному господарстві дозволяє вирішувати серйозні питання – від продовольчої безпеки до молекулярного синтезу нових харчових продуктів та інгредієнтів [15].

Основні цілі застосування наноауки у харчовій промисловості дуже відрізняються від традиційних напрямків використання нанотехнологій. Так, наприклад, активно розвиваються такі методи використання нанотехнологій для [16-18]:

- моніторингу в реальному часі якості та безпеки продуктів безпосередньо в процесі виробництва;
- розроблення нових або вдосконалених смаків, текстур та підвищення біодоступності поживних речовин та добавок, а також продовження термінів придатності харчових продуктів при зберіганні;
- створення та використання наночастинок та наноматеріалів як харчових інгредієнтів/добавок у продуктах або упаковці;
- створення «розумної» та «активної» упаковки.

Крім того, можна виділити чотири основні напрями використання нанотехнологій для виготовлення харчових продуктів:

- розробка нових функціональних компонентів;
- вдосконалення якості продукції;
- обробка на молекулярному рівні;
- розробка методів підвищення безпеки харчової продукції.

В даний час при приготуванні м'ясних продуктів у ресторанному господарстві інноваційні технології знайшли своє застосування у створенні нових форм харчових добавок (інкапсульовані, міцельовані) та наноемульсії.

Для отримання наночастинок можуть бути використані біополімери харчові, такі як білки або полісахариди. В результаті використання агрегатної або відштовхувальної взаємодії, біополімер поділяється на дрібніші нано-частинки. Наночастинки можуть бути використані для інкапсулювання функціональних інгредієнтів, таких як біологічно активні ліпіди (наприклад, жирні кислоти омега-3, кон'югована лінолева кислота), жирнорозчинні ароматизатори, вітаміни, консерванти і нутрицевтики [19].

Одним з найбільш поширених компонентів, що сприяють біорозкладу полімерних наночастинок, є полімолочна кислота. Будучи легко доступною для отримання полімолочна кислота часто використовується для інкапсулювання лікарських препаратів, біологічно активних речовин. Однак вона має свої недоліки: швидко виводиться з крові та накопичується у печінці та нирках. Оскільки метою полімолочної кислоти є швидка передача активних компонентів до певного органу або ділянки організму, необхідно додаткове використання сполучного компонента, такого як поліетиленгліколь [20].

Як приклад використання інноваційних технологій в харчовій промисловості інтерес представляє використання гомогенізації під високим тиском для отримання емульсій з діаметром частинок 100 до 500 нм. У сучасній літературі такі емульсії називають «наноемульсії».

Використання складних емульсій може призвести до надання нових властивостей продукту та розробки нових видів інкапсулювання. Найбільш поширеними такими прикладами є емульсії вода/масло/вода, вода/масло/вода.

Двофазна емульсія вода/масло/вода являє собою емульсію води в маслі, дисперговану у вигляді крапель у водній фазі. Цей тип емульсії дозволяє маскувати сторонній смак компонентів, що вводяться до її складу, забезпечує захист лабільних інгредієнтів, а також може бути використаний для зниження

вмісту жиру в продуктах, так як частина ліпідних компонентів замінюється водними частинками, диспергованими всередині неї.

В Інституті харчової науки та технології та харчування (Іспанія, Мадрид) обґрунтували доцільність використання харчової емульсії води, олія/вода як харчового інгредієнта для м'ясних продуктів із низьким вмістом жиру. У досліджуваних емульсіях як жирову фазу використовували свинячий жир і оливкову олію. Отримані подвійні емульсії піддавали традиційній термообробці (70°C протягом 30 хвилин) і зберіганню при низьких позитивних температурах (4°C протягом 1,6 і 10 днів).

Результати досліджень показали, що розмір крапель жиру в емульсії був дещо більшим при використанні оливкової олії. Крім того, емульсії, що містять оливкову олію, були менш стабільними. Колірні показники після термообробки в емульсії з оливковою олією були дещо гіршими за показниками почервоніння та жовтизни, що може бути пояснено втратою каротиноїдів та руйнуванням пігментів у результаті нагрівання.

Встановлено, що включення солі та ароматизаторів у водну фазу дозволяє досягти значного зниження солі у продукті, при збереженні солоного смаку та посиленні аромату продукції.

Поліпшення смаку та текстури продуктів, підвищення біодоступності біологічно активних сполук та поживних речовин може бути досягнуто при використанні інгредієнтів. Надтонко подрібнених до нанорозмірів або ультрадисперсних порошоків з розмірами частинок від 100 нм до 1 мкм. Так, застосування мікропорошку імбиру, який іноді використовується в м'ясних продуктах для зниження жорсткості (поліпшення консистенції), має краще проникнення в структуру м'яса і розчинність у ньому, ніж мелений імбир.

Ірландські та німецькі вчені вивчили вплив використання при маринуванні курячого філе наночастинок паприки (1 та 3 г/100 мл) та системи – вода/молоко на його органолептичні та функціональні властивості.

Дослідження показали, що використання наночастинок паприки як інгредієнта посилює ефект маринування та сенсорні якості філе, у тому числі і після термообробки, особливо при використанні як несучого середовища води.

#### 1.4 Розробка проєкту технології страв із яловичини з використанням сучасних способів маринування

Нами пропонується спосіб приготування маринаду для яловичини, який характеризується тим, що готують суміш спецій та прянощів з базилику, цибулі (гранульованої), коріандру, перцю меленого чорного, розмарину, солі, кропу сушеного, шафрану, естрагону, отриману суміш інтенсивно перемішують на куттері або в міксері, потім у цю суміш додають концентрований сік і знову перемішують, готують маринад при співвідношенні компонентів, г на 1000 г м'яса представленого в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

##### Пропонована суміш для маринаду яловичини

№ п/п	Найменування спецій та прянощів	г на 1000 г м'яса
1	Базилік	0,2
2	Цибуля (гранульована)	1
3	Коріандр	0,2
4	Суміш перцю	1,5
5	Розмарин	0,4
6	Сіль	2
7	Кріп (сушений)	0,2
8	Шафран	0,1
9	Естрагон	0,2
10	Концентровані соки (гранатовий, апельсиновий, виноградний, яблучний)	50

Цей склад маринаду концентрований і при використанні його необхідно розбавляти водою у співвідношенні – вода: маринад = 5:1.

Технічний результат – підвищення якості маринованого м'яса, прискорення процесу маринування.

Використання при розведенні у воді лише частини сухого маринаду – харчової солі, стабілізатора, загусника, антиоксиданту та регулятора кислотності, введення отриманого розсолу за допомогою шприца у великі шматки м'яса, змішування спецій «Прованські трави», цукру та меленого чорного перцю з рослинним маслом, приміщення в отриману суміш нашпигованих вищезгаданим розсолом шматків м'яса і затримування їх у ньому не менше 45 хвилин, сукупності досягнення заданого результату.

Рецептура страви «Яловичина по-українськи» наведена в табл. 1.7.

Таблиця 1.7

### Рецептура страви «Яловичина по-українськи»

Найменування сировини	Од.вим.	Норма продукту (брутто)	Норма продукту (нетто)
Яловичина	г	427	427
Перець чорний мелений	г	0,2	0,2
Сіль	г	4	4
Лимонний сік	г	4	4
Борошно в/с	г	7	7
Маса напівфабрикату	г	-	260
Вершкове масло	г	18	18
Гриби білі сушені	г	12	12
Цибуля ріпчаста	г	33	27,5
Зелень	г	11,3	8,7
Кістки харчові	г	150	142
Морква	г	2	1,7
Маринад:			
Базилік		0,2	0,2
Цибуля (гранульована)		1	1
Коріандр		0,2	0,2
Суміш перцю		1,5	1,5
Розмарин		0,4	0,4
Сіль		2	2
Кріп (сушений)		0,2	0,2
Шафран		0,1	0,1
Естрагон		0,2	0,2
Концентровані соки		50	50
Маса готового виробу	г	-	300

Підготовка сировини до виробництва страви із «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства».

Розроблене філе маринованої яловичини нарізати на кубики по 15 - 20 г і обсмажити на змащеній маслом сковороді, потім додають борошно, що пасерує, невелика кількість бульйону, доводять до кипіння і тушкують під кришкою. Після цього додають лимонний сік, грибний соус, сіль, перець та тушкують ще 15 хвилин.

Приготування соусу: Пасеровану цибулю та відварені гриби дрібно рубають і просмажують 3-5 хвилин. Пасероване борошно з'єднують з грибним бульйоном, варять 45 хвилин, солять, проціджують, з'єднують з цибулею та грибами і варять ще 10-15 хвилин.

Приготування бульйону: Сирі кістки миють на рубають на шматки по 5 – 7 см, смажать на деку в духовці при 160 – 170°C разом з морквою, петрушкою і цибулею ріпчастою, нарізаних на шматки довільної форми. Коли кістки придбають світло – коричневий колір обсмажування припиняють.

Обсмажені кістки з підпеченим корінням кладуть у каструлю, заливають гарячою водою і варять при слабкому кип'ятінні 5 - 6 годин, періодично видаляючи жир і піну.

Страва «Яловичина по-українськи» подається на порційній тарілці, прикрашену зеленню петрушки. Температура подачі страви повинна бути не менше ніж 65 °С. Термін реалізації страви з закінчення технологічного процесу – трохи більше 3 годин. Грибний соус може зберігатися трохи більше 4 діб.

Показники якості та безпеки страви «Яловичина по-українськи» наведені в табл. 1.8.

Харчова та енергетична цінність страви «Яловичина по-українськи» наведені в табл. 1.9.

Таблиця 1.8

**Показники якості та безпеки страви «Яловичина по-українськи»**

№ п/п	Показники	Значення
1	Зовнішній вигляд	На тарілку викладається тушкована з грибним соусом телятина і зверху прикрашається зеленню петрушки.
2	Консистенція	М'ясо має бути м'яким, соковитим, помірно солоним
3	Колір	Колір м'яса повинен бути від світло-коричневого - до коричневого кольору
4	Смак	Смак тушкованого м'яса із грибним соусом. Не допускається м'ясо, що підгоріло
5	Запах	Запах тушкованого м'яса з грибним соусом

Таблиця 1.9

**Харчова та енергетична цінність страви «Яловичина по-українськи»**

Білків, г	Жирів, г	Вуглеводів, г	Енергетична цінність, кКал
70,2	94	7,3	953

Технологічна картка та карта технологічного процесу приготування страви «Яловичина по-українськи» наведені у Додатку А.

Карта технологічного процесу виробництва страви «Яловичина по-українськи» наведена в табл. 1.10.

Таблиця 1.10

**Карта технологічного процесу виробництва страви «Яловичина по-українськи»**

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
1	2	3	4
Підготовка яловичини:			
жилкування			обробна дошка, ніж
зачищення			обробна дошка, ніж
миття	$t = 18...20^{\circ} \text{C}$ $\tau = 30...60 \text{ c}$	часткове видалення водорозчинних речовин	мийна ванна
нарізання		порушення цілісності структури	обробна дошка, ніж



Продовження табл. 1.10

1	2	3	4
Маринування яловичини	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 20...30$ хв	надання готовим виробам специфічних смаку, аромату і консистенції	ємність для маринування
Підготовка овочів до приготування соусу:			
сортування	-	-	
миття	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60$ с	Часткове видалення водорозчинних речовин	мийна ванна
очищення	-	Порушення цілісності структури	обробна дошка, ніж
нарізання соломкою	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин, окислення поліфенольних сполук	обробна дошка, ніж
пасерування	$t = 110...120^{\circ}\text{C}$ $\tau = 15...20$ хв	Розм'якшення рослинної тканини за рахунок руйнування серединних пластинок, часткове розщеплення протопектину, зниження механічної міцності, дифузія жиророзчинних речовин у жир, інактивація ферментів, знищення мікрофлори, випаровування вологи	пательня, плита електична
Підготовка кісток до приготування бульйону:			
зачищення			обробна дошка, ніж
миття	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60$ с	часткове видалення водорозчинних речовин	мийна ванна
Підготовка н/ф «Яловичина по-українські»	-	-	
Тушіння яловичини з овочами на бульйоні	$t = 200...220^{\circ}\text{C}$ $\tau = 45...50$ хв	Зміна маси та об'єму продукту, перерозподіл вологи, її часткове випаровування, часткове руйнування вітамінів, втрата мінеральних речовин, формування смако-ароматичного комплексу за рахунок теплової деструкції вуглеводів, взаємодії компонентів між собою, часткове утворення кірочки за рахунок реакцій карамелізації цукрів	пательня, плита електична
Порціонування та оформлення страви	$t = 60...65^{\circ}\text{C}$ $\tau = 60...90$ хв	Часткова втрата вологи при остиганні	порційна тарілка

Страва «Яловичина по-українськи» подається на порційній тарілці, прикрашену зеленню петрушки. Температура подачі страви повинна бути не менше ніж 65 °С. Термін реалізації страви з закінчення технологічного процесу – трохи більше 3 годин. Грибний соус може зберігатися трохи більше 4 діб.



## **РОЗДІЛ 2 Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із яловичини в м'ясному ресторані**

### **2.1 Концептуальне меню м'ясного ресторану**

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності з надання послуг із задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля чи без нього [21].

У ресторані планується здійснення розрахунків зі споживачами за готівку, тому проводяться такі розрахунки будуть належним чином через РРО.

У ресторані відвідувачів будуть обслуговувати офіціанти, тому оплата вартості продукції буде здійснюватися споживачем безпосередньо офіціанту згідно з рахунком, виписаним на бланку встановленої форми. Після розрахунку офіціантом споживачу надається розрахунковий документ (касовий чек або розрахункова квитанція).

Меню ресторану буде включати м'ясні страви. У меню ресторану буде вказаний перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів і напоїв власного виробництва, вихід і ціна однієї порції. Перелік страв буде пропонуватися з урахуванням норм раціонального харчування і сучасних вимог дієтології.

Меню і прейскурант мають затверджуватися керівником, бухгалтером і матеріально відповідальною особою .

Відвідувачам ресторану буде заборонено приносити продовольчу сировину, харчові продукти, у тому числі алкогольні і безалкогольні напої у заклад. Також у зв'язку із заходами по боротьбі з палінням, у ресторані буде заборонено відвідувачам паління тютюнових виробів, оскільки спеціально відведеного місця для цього не передбачено.

Організаційна структура ресторану представлена у Додатку Б.

Розглянемо концептуальний дизайн та атмосферу ресторану.

Лофт – сучасний стиль, девіз якого звучить як «мінімум перегородок, максимум свіжого повітря». Саме слово loft має іноземне походження і дослівно перекладається з англійської як «горище», «апартаменти нагорі». Ідея використання занедбаних фабрик, складів, майстерень і мануфактур під житло не нова, її коріння тягнуться ще з 40-х років і мають американське походження. Основною концепцією стилю є компоновка різних архітектурних рішень. Наприклад, гармонійне поєднання старого (цегляні стіни, сходи, тирни, не прикриті системи вентиляції, заводські пристосування) і чогось сучасного (новомодна техніка, метал і дзеркала) в одному інтер'єрі [21].

Основа приміщення ресторану в стилі лофт складається з деталей: меблі максимально прості і функціональні, кольори переважно холодних відтінків, великі вікна, практично повна відсутність декору. А те, що в інших стилях виглядає як недолік, різні цегляні виступи, заштукатурені стіни, дощата підлога, є родзинкою даного стилю.

Стиль лофт вписується в концепцію закладу, адже він більше підходить для:

- людей творчих професій, так званої богеми;
- прихильників мінімалізму: простота в усьому - основне кредо стилю;
- волелюбних людей з бажанням виділитися. Під такий опис чудово підійде молодь, тягу якої до всього нового і нестандартного відображає приміщення в стилі лофт.

Особливостями стилю лофт у ресторані є:

Відкрите планування, практично повна відсутність перегородок. Всі функціональні зони поділяються за допомогою різних видів зонування (колірні контрасти, акцентування світлом або ж скляні перегородки, які не порушують основну концепцію відкритого простору) [21].

Індустріальні риси інтер'єру. Цегляна кладка, штукатурка є невід'ємною частиною стилю. І навіть якщо немає можливості «оголити стіни», можна спробувати зробити імітацію кладки, або, як у нашому випадку – імітацію бетонної стіни.

Комбінування старого і нового в інтер'єрі. Все, що розглядалося в попередньому пункті, гармонійно поєднується з ультрамодними тенденціями - сучасна техніка, хромовані поверхні, скляні перегородки та сталеві та «бетонні» плитки для облицювання стін.

Меблі в стилі лофт виконують важливу функцію, крім основних функціональних навантажень (зберігання речей та розміщення відвідувачів), у них є і додаткове завдання - зонування приміщення. Меблі в цьому стилі ефектніше виглядають як комбінації антикваріату з чимось сучасним і мінімалістичним (наприклад, комод «на ніжках» і хромована шафа).

Високі світлі стелі також є необхідною складовою стилю лофт. Чим більше світла і простору буде в такому приміщенні, тим краще.

Якщо мова зайшла про розподіл інтер'єру на зони, то згадаємо і про них, а також які ще приміщення повинні бути, окрім загального залу: це вестибюль (важко створити затишок в ресторані, якщо двері лякають прямо на вулицю), гардероб і власне сам зал для відвідувачів. У залі для відвідувачів бажано передбачити дитячий куточок.

Кількість місць у залі для відвідувачів розраховується виходячи з норми 1,6 м<sup>2</sup> на одного відвідувача.

В ресторані, згідно з нормами, крім кухні повинно бути приміщення для працівників ресторану, комора, а також необхідно передбачити дві вбиральні – одну для відвідувачів, одну для обслуговуючого персоналу. І само-собой - приміщення під кухню.

Що ще повинно бути з меблів: столики, стільці, м'яка частина – дивани (куплені або на замовлення), барні стільці, адже планується обслуговування за бар-стійкою.

Службові меблі. Шафи для переодягання персоналу та зберігання особистих речей, в тому числі і медичної книжки. Інші меблі: комп'ютерний стіл, стільці, крісла – це вже від планування приміщення та особистих побажань.

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день [22, с. 19].

Прогнозна динаміка завантаженості зали проектного ресторану наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

**Прогнозна динаміка завантаженості зали проектного м'ясного ресторану на 50 місць**

Години роботи, год	Час харчування, хв	Оборотність місяця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
11:00-12:00	40	1,5	0,1	8
12:00-13:00	50	1,2	0,3	18
13:00-14:00	60	1,0	0,6	30
14:00-15:00	80	0,8	0,5	19
15:00-16:00	100	0,6	0,4	12
16:00-17:00	100	0,6	0,3	9
17:00-18:00	100	0,6	0,6	18
18:00-19:00	120	0,5	0,9	23
19:00-20:00	120	0,5	0,8	20
20:00-21:00	120	0,5	0,7	18
21:00-22:00	100	0,6	0,5	15
22:00-23:00	60	1,0	0,2	10
Усього споживачів за день				198
Оборотність місяця протягом дня				3,97

З даних табл. 2.1 видно, що загальна прогнозована кількість споживачів за день склала 198 осіб, оборотність місяця протягом дня склала 3,97.

Далі необхідно визначити прогнозовану кількість реалізованої продукції. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали [22, с. 20].

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах проектного ресторану наведена в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах м'ясного ресторану**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	1,9	376
Супи	0,18	36
Основні гарячі страви та закуски	1,2	237
Солодкі страви (десерти)	0,4	79
Гарячі напої	0,3	59

З даних табл. 2.2 видно, що загальна кількість страв денного обсягу реалізації продукції по групах м'ясного ресторану склала 787 порцій.

Далі проведемо розробку розрахункового меню (виробничої програми) м'ясного ресторану (табл. Г.1, Додаток Г).

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу є переліком найменувань страв із зазначенням виходу страви та їхньої кількості.

**2.2 Організація процесу виробництва страв із яловичини**

В гарячому цеху окремо виділяються дві технологічні лінії: для приготування супів (супове відділення) та для приготування других страв і гарнірів (соусне відділення).

Виробнича програма гарячого цеху – це погодинна програма виробництва страв, закусок, напоїв, тощо із зазначенням їх кількості і виходу (Додаток Е).

У зв'язку з відсутністю розрахунків, виробничу програму гарячого цеху ми організуємо у вигляді перелічення страв, для яких передбачене виготовлення в цьому цеху.

Денна виробнича програма гарячого цеху складається з виробництва: холодних страв та закусок; гарячих закусок; перших страв; других страв; солодких страв; гарячих напоїв власного виробництва:

Гарячий цех буде оснащений сучасним обладнанням: тепловим, холодильним, механічним і немеханічних (електроплитами, жарочними шафами, електричними котлами, електричними сковородами, електричними фритюрницями, холодильними шафами, а також виробничими столами, стелажми і т. д.).

Технологічний процес приготування супів складається з двох стадій: приготування бульйону і приготування супів на їх основі.

У гарячому цеху готують кісткові, м'ясо-кісткові, курячі і грибні бульйони. Найбільша тривалість варіння - кісткового і м'ясо-кісткового бульйонів (4-6 год.). Їх готують заздалегідь, звичайно напередодні поточного дня.

Схема виробничого процесу гарячого цеху наведена на рис. 2.1.



Рис. 2.1 Структурно-технологічна схема виробничого процесу гарячого цеху м'ясного ресторану на 50 місць



Після приготування бульйону котли промивають і використовують для варіння супів.

У відповідності до виробничої програми гарячого цеху організуємо в ньому:

– ділянку для приготування перших страв – яка складається з двох стадій, призначених для приготування бульйонів та супів;

– ділянку для приготування других страв, гарнірів та соусів – призначена для приготування других страв, гарнірів та соусів. На даній ділянці передбачено три технологічні лінії, на яких організуємо робочі місця для різної теплової обробки (смаження, тушкування, варіння, запікання та інше); приготування гарнірів, соусів та гарячих напоїв; приготування кулінарних виробів;

– ділянку для приготування гарячих напоїв – призначена для централізованого виробництва гарячих напоїв, які передбачені за виробничою програмою. А саме приготування різноманітного асортименту чаю, кави та шоколаду з використанням електричного чайника та кавоварки;

– ділянку для приготування борошняних та кондитерських виробів – оскільки виробничою програмою передбачене виробництво невеликої кількості борошняних, кондитерських виробів дозволяється їх виробництво в гарячому цеху, тому виділяється окрема ділянка, яка відповідає нормам оснащення.

Підбір технологічного обладнання гарячого цеху представлений у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

**Підбір технологічного обладнання гарячого цеху м'ясного ресторану на 50 місць**

№	Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Холодильна шафа	KU650	1	700	786	0,55
2	Холодильна шафа	Hurakan HKN-GX650TN	1	740	830	0,61
3	Виробничий стіл із мийною ванною	ТИП-124-СМБ	2	1200	700	1,68
4	Стіл виробничий	АТУ/АТВ	2	1200	600	1,44

5	Пароконвектомат	Rational CombiMaster CM 101	1	847	771	0,65
6	Плита електрична 4-бох конфорочна	KAISER HC 513 NK	1	850	850	0,72
7	Стелаж	СТК	1	700	550	0,39
8	Ваги електронні настільні	Minor1	2	240	340	-
9	Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
	Разом					6,13
	Загальна площа цеху					20,4

Крім обладнання в гарячому цеху використовують велику кількість інвентарю, а саме: ножі кухарської трійки, кухарські виделки, сита, вінчики, шпатель, тощо.

План-схема гарячого цеху з розташуванням технологічного обладнання наведено на рис. 2.2.

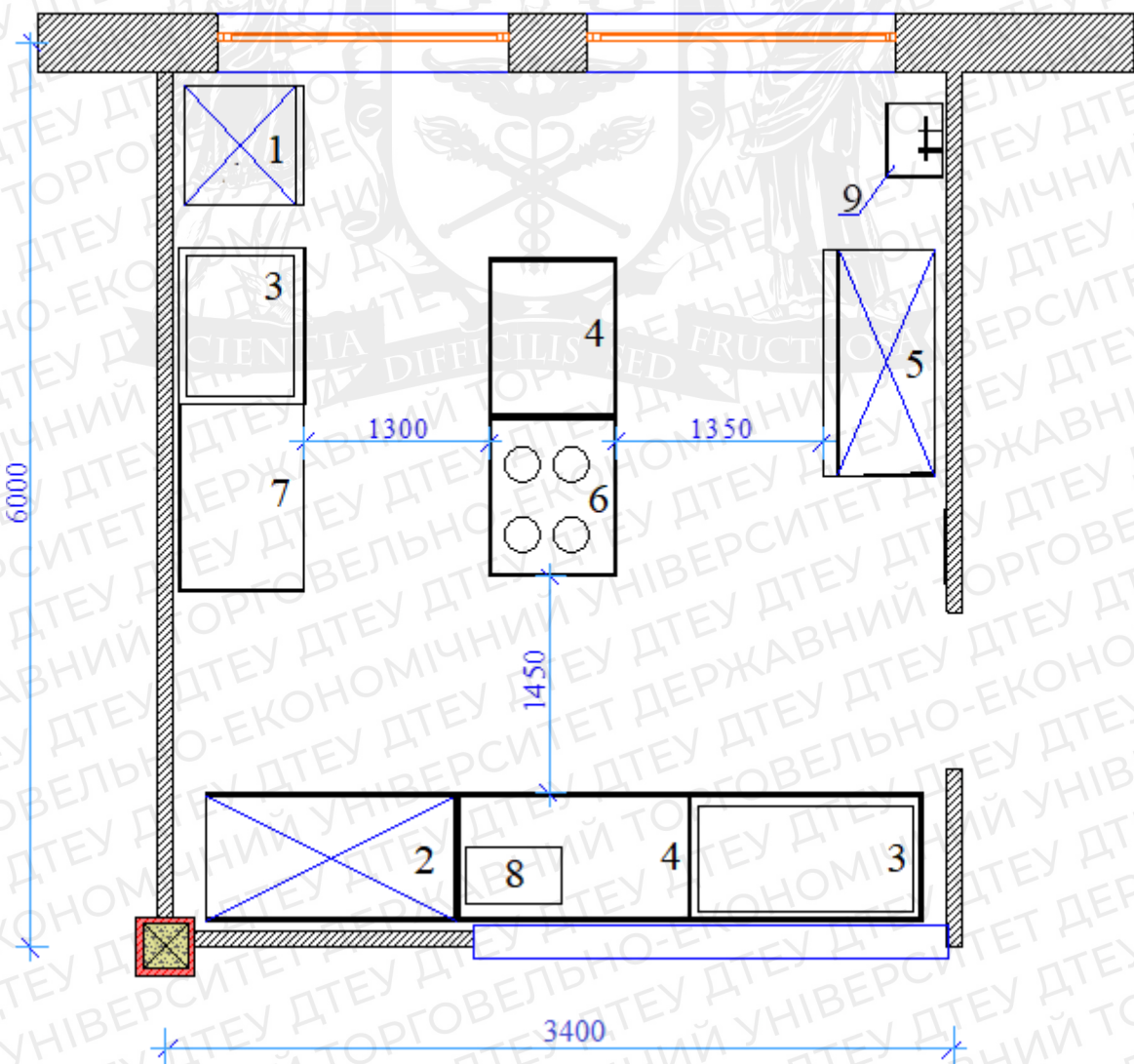


Рис 2.2 План-схема гарячого цеху ресторану м'ясного ресторану на 50 місць

Режим роботи гарячого цеху залежить від режиму роботи підприємства (торгової зали) та форм відпустки готової продукції. Працівники гарячого цеху, щоб успішно впоратися з виробничою програмою, повинні починати роботу не пізніше ніж за дві години до відкриття торгового залу.



## ВИСНОВКИ

М'ясо один із найважливіших компонентів харчування людини. У м'ясі містяться необхідні для організму білки, жири та мінеральні речовини. Залежно від видової особливості, хімічного складу та властивостей м'яса вони різняться. З м'яса яловичини відповідно до галузевого стандарту м'ясної промисловості для підприємств ресторанного господарства виробляють напівфабрикати великошматкові, порційні та дрібношматкові.

В даній роботі нами проаналізовано рецептурний склад та технологію страви з яловичини «Яловичина по-українськи». Нами здійснено аналіз базової рецептури страви «Яловичина по-українськи» та аналіз технологічного процесу виробництва.

Для приготування страви «Яловичина по-українськи» використовується наступна сировина: яловичина ДСТУ 6030:2008; масло вершкове ДСТУ 2399:2005; борошно пшеничне ДСТУ 46.004-99; перець чорний мелений ДСТУ ISO 959-1:2008; лимон свіжий ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14; сіль ДСТУ 3583:2015; кістки харчові ДСТУ 4434:2005; морква свіжа ДСТУ 7035:2009; цибуля ріпчаста ДСТУ 3234-95; гриби білі сушені ДСТУ ЕЭК ООН FFV-54:2007; зелень ДСТУ 8645:2016. Сировина, що використовується для приготування страви, повинна відповідати вимогам нормативної документації.

Нами пропонується спосіб приготування маринаду для яловичини, який характеризується тим, що готують суміш спецій та прянощів з базилику, цибулі (гранульованої), коріандру, перцю меленого чорного, розмарину, солі, кропу сушеного, шафрану, естрагону, отриману суміш інтенсивно перемішують на куттері або в міксері, потім у цю суміш додають концентрований сік і знову перемішують.

Загальна прогнозована кількість споживачів за день склала 198 осіб, оборотність місця протягом дня склала 3,97. Загальна кількість страв денного обсягу реалізації продукції по групах м'ясного ресторану склала 787 порцій.

Терміни зберігання основних видів м'ясних напівфабрикатів при температурі + 2 + 6°C: великошматкові – до 48 год., фасованого м'яса (від 2,5 до 1,0 кг) та порційних напівфабрикатів без паніровки – до 36 год., порційних у пануванні, дрібношматкові, кісток харчових, субпродуктів охолоджених, маринованого шашлику – до 24 год., рубаних, в т. ч. підвищеної харчової цінності і комбінованих – до 12 год., а рубаний заморожений біфштекс зберігається при температурі не вище 5°C до 48 год. Далі м'ясо обмивають у спеціальному приміщенні теплою водою, обсушують за допомогою повітря, що подається вентиляторами. Обробку м'яса виконують на початку лінії за допомогою ножа-рубача. Виробничі столи розташовують уздовж конвеєрної лінії. На виробничих столах мають бути передбачені штирі для фіксації оздоблювальних дощок та висувні ящики для зберігання інструменту: великого та малого ножів кухарської трійки. Для виробництва рубаних напівфабрикатів організують робоче місце, яке й складає технологічну лінію. На цьому робочому місці передбачається ванна для замочування хліба, м'ясорубка, куттер.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Товарознавство [Електронний ресурс] конспект лекцій для студентів заочної та денної форми навчання ступеня освіти «бакалавр» факультету «Менеджмент» / укладач В. О. Акмен. - Х. : ХДУХТ, 2019. - 212 с.
2. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Я 66 Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 304 с.
3. Старовойт Л.Я. Косовенко М.С. Смирнова Ж.М. Кулінарія. - К.: Генеза, 1999. - 432 с.
4. ДСТУ 6030:2008 М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=72431](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=72431)
5. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=85148](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=85148)
6. ГСТУ 46.004-99 Боршно пшеничне. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=71279](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=71279)
7. ДСТУ ISO 959-1:2008 Перець (Piper nigrum L.) горошком чи змелений. Технічні умови. Частина 1. Чорний перець (ISO 959-1:1998, IDT). URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=84525](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84525)
8. ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT). URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=84176](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=84176)
9. ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови. З поправкою. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=62230](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=62230)
10. ДСТУ 4434:2005 Бульйони харчові. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=77104](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=77104)
11. ДСТУ 7035:2009 Морква свіжа. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=84103](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84103)

12. ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=85004](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=85004)
13. ДСТУ ЕЭК ООН FFV-54:2007 Гриби білі. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-54:2006, IDT). URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=84204](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=84204)
14. ДСТУ 8645:2016 Зелень петрушки, селери та кропу сушена. Технічні умови. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=84835](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84835)
15. Проданчук М. Г. Перспективи впровадження нанотехнологій і наноматеріалів у харчовій промисловості, їх гігієнічна оцінка та актуальні завдання наногієни харчування: наукове издание / М. Г. Проданчук, В. І. Слободкін, А. Є. Подрушняк, В. М. Левицька // Проблеми харчування : науково-практичний журнал. 2010. - №3. - С. 5-15.
16. Прунцева Г. О. Нанотехнології як фактор підвищення рівня виробництва сільськогосподарської продукції у контексті забезпечення продовольчої безпеки країни. Регіональна економіка. 2018. №3(89). - С. 88-96.
17. Влізло В. В., Іскра Р. Я., Федорук Р. С. Нанобіотехнології. Сучасність та перспективи розвитку. Біологія тварин. 2015. № 17(4). - С. 18-29.
18. Prinz M.-J. Current legislative framework for nanomaterials & Introduction to the impact assessment on transparency measures. European Commission. 2014. - 34 p.
19. Ульберг З.Р., Прокопенко В.А., Циганович О.А., Горда Р.В. Сучасний стан досліджень з формування наночастинок селену та їх використання в медицині. Хімія, фізика та технологія поверхні. 2020. Т. 11. № 3. - С. 347-367.
20. Серьогін О.О. Ресурсоощадні технології у харчовій промисловості: підручник. О.О. Серьогін, О.О. Осьмак, Д.В. Риндюк. - К.: НУХТ, 2018. - 414 с.
21. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник для студентів ВНЗ / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - К.: Центр учб. л-ри, 2009. - 342 с.
22. 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.

## ДОДАТОК А

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА НА НОВУ ТА ФІРМОВУ  
КУЛІНАРНУ СТРАВУ

Керівник \_\_\_\_\_

(суб'єкт господарювання у  
підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

“ \_\_\_\_\_ ” 202\_р.

М.П.

Технологічна карта №1

## НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ

## “ Яловичина по-українськи ”

(найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Яловичина	437	407	Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення. М'ясо яловичини має бути свіже без видимих змін структури, без стороннього запаху. Колір від рожево-молочного до рожевого
2	Перець чорний мелений	0,2	0,2	сипучий порошок темно-сірого кольору різних відтінків. Аромат повинен бути характерним, смак – гострий пекучий, без додаткових присмаків
3	Сіль	4	4	сипучий кристалічний продукт без домішок, не пов'язаних із здобиччю. Смак – солоний, без додаткових присмаків
4	Лимонний сік	4	4	прозорий, світло-жовтого або блідо-зеленого кольору, рідкої консистенції, може містити дрібні шматочки м'якоти. Він має свіжий, цитрусовий, кислуватий аромат, смак — кислий, з легкою гірчинкою
5	Борошно в/с	7	7	Запах і смак борошна – повинні бути властиві пшеничному борошну. Якісне борошно не має запліснявілого, затхлого, кислуватого або гіркуватого смаку.
	Маса напівфабрикату	-	260	
6	Вершкове масло	18	18	золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти
7	Гриби білі сушені	12	12	запах диких лісових грибів; смаком: м'якоть більш солодка.
8	Цибуля ріпчаста	33	27,5	цибулини чисті, незабруднені, з добре підсушеним верхнім лушпинням, без цвілі, гоструваті на смак, золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку
9	Зелень	11,3	8,7	Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, здорові, непотворні, листя обрізане врівень з головкою коренеплоду
10	Кістки харчові	150	142	Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення. М'ясо на кістці має бути свіже без видимих змін структури, без стороннього запаху.
11	Морква	2	1,7	коренеплоди свіжі, чисті, незів'ялі, без механічних пошкоджень
12	Маринад:			
	Базилік	0,2	0,2	
	Цибуля (гранульована)	1	1	
	Коріандр	0,2	0,2	



Суміш перцю	1,5	1,5	
Розмарин	0,4	0,4	
Сіль	2	2	
Кріп (сушений)	0,2	0,2	
Шафран	0,1	0,1	
Естрагон	0,2	0,2	
Концентровані соки	50	50	
Вихід	-	300	

### 1. Підготовка сировини до виробництва

Підготовка сировини до виробництва страви із «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства».

Розроблене філе маринованої яловичини нарізати на кубики по 15 - 20 г і обсмажити на змащеній маслом сковороді, потім додають борошно, що пасерує, невелика кількість бульйону, доводять до кипіння і тушкують під кришкою. Після цього додають лимонний сік, грибний соус, сіль, перець та тушкують ще 15 хвилин.

### 2. Технологія приготування

Приготування соусу: Пасеровану цибулю та відварені гриби дрібно рубають і просмажують 3-5 хвилин. Пасероване борошно з'єднують з грибним бульйоном, варять 45 хвилин, солять, проціджують, з'єднують з цибулею та грибами і варять ще 10-15 хвилин.

Приготування бульйону: Сирі кістки миють на рубають на шматки по 5 – 7 см, смажать на деку в духовці при 160 – 170°C разом з морквою, петрушкою і цибулею ріпчастою, нарізаних на шматки довільної форми. Коли кістки придбають світло – коричневий колір обсмажування припиняють.

Обсмажені кістки з підпеченим корінням кладуть у каструлю, заливають гарячою водою і варять при слабкому кип'ятінні 5 - 6 годин, періодично видаляючи жир і піну.

Страва «Яловичина по-українськи» подається на порційній тарілці, прикрашену зеленню петрушки. Температура подачі страви повинна бути не менше ніж 65 °С. Термін реалізації страви з закінчення технологічного процесу – трохи більше 3 годин. Грибний соус може зберігатися трохи більше 4 діб.

### 3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд:	На тарілку викладається тушкована з грибним соусом телятина і зверху прикрашається зеленню петрушки.
Консистенція:	М'ясо має бути м'яким, соковитим, помірно солоним
Колір:	Колір м'яса повинен бути від світло-коричневого - до коричневого кольору
Смак:	Смак тушкованого м'яса із грибним соусом. Не допускається м'ясо, що підгоріло
Запах:	Запах тушкованого м'яса з грибним соусом

### 4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

### 5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Білків, г	Жирів, г	Вуглеводів, г	Енергетична цінність, кКал
70,2	94	7,3	953

### 6. Мікробіологічні показники, що нормуються

(ДСанПін 4.4.5.139-2001)

6.1 Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КОЕ в 1 г/см<sup>3</sup>, не більш 1x10<sup>3</sup>

6.2 Маса продукту (г/см<sup>3</sup>), в якому не допускаються:

6.2.1 *Staph aureus* 1,0

6.2.2 Proteus 0,1

6.2.3 Патогенні мікроорганізми, у т. ч. Бактерії (Salmonella), віруси 25

Автор фірмової страви (виробу): \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: \_\_\_\_\_

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)



ДОДАТОК Б

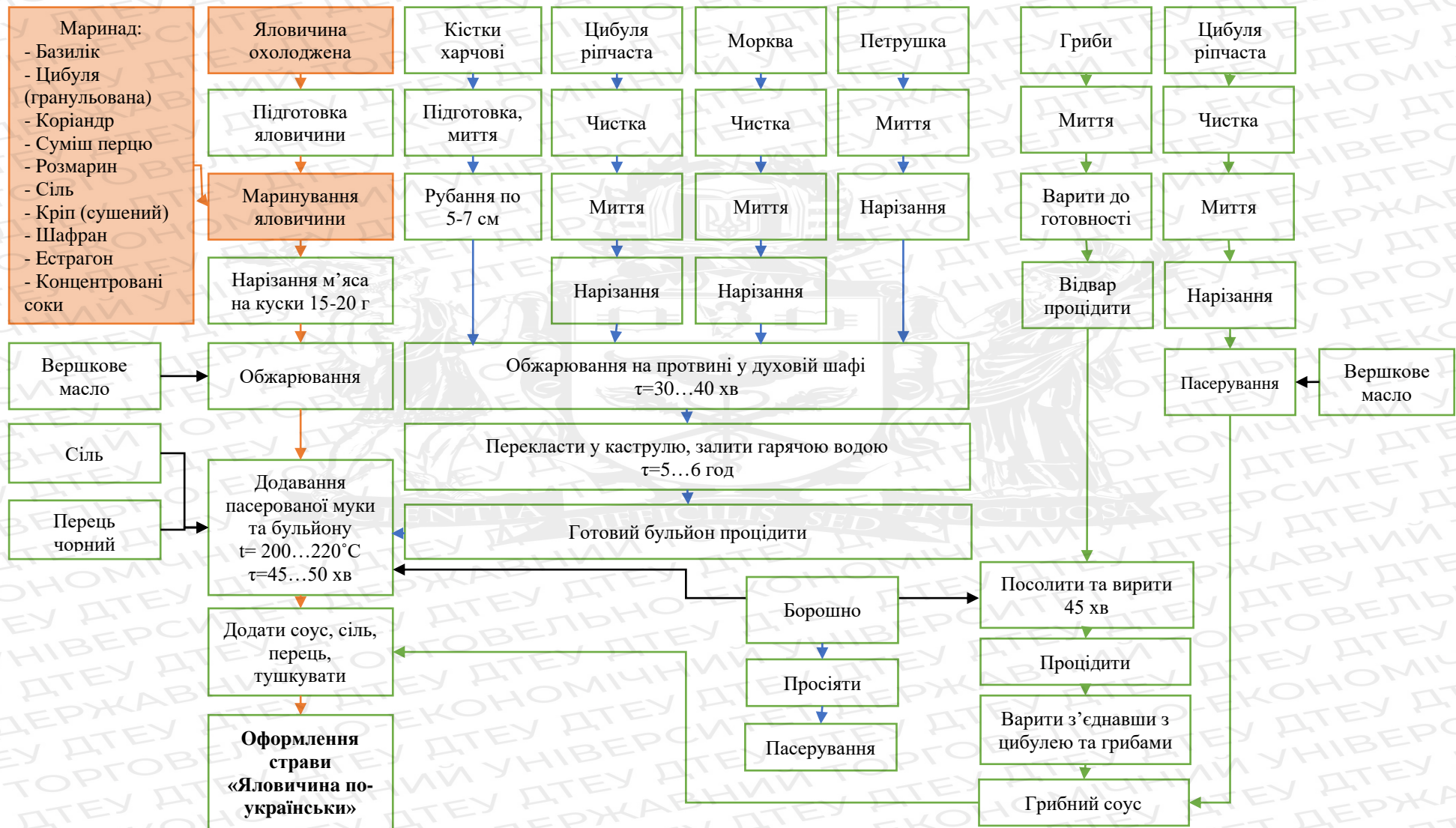


Рис. А.1 Технологічна схема страви «Яловичина по-українськи»

## ДОДАТОК В

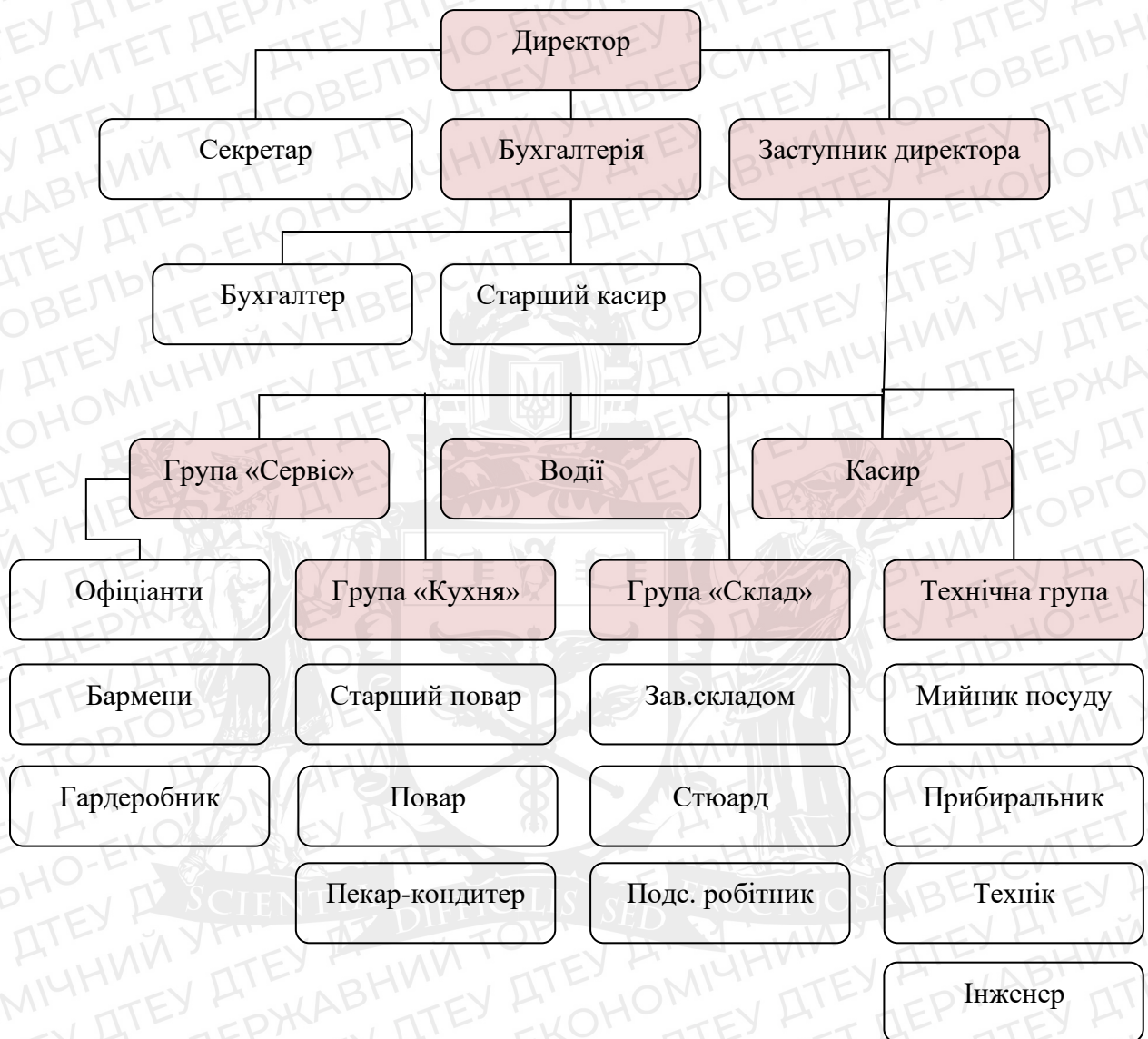


Рис. Б.1 Організаційна структура м'ясного ресторану

## ДОДАТОК Г

Таблиця Г.1

## Розрахункове меню (виробнича програма) м'ясного ресторану

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
2	3	4
Фірмові страви		
Яловичина по-українські	200	28
Лукум із яловини (Вирізка з мармурової яловичини)	400	20
Філе Міньйон (Філе Міньйон смажений на грилі)	300	20
Шатобріан у вершковому маслі (Ніжні медальйони з вирізки, обсмажені у вершковому маслі)	400	21
Філе міньйон MEAT_COIN (Яловича вирізка, фарширована сиром чеддер, руколою, яловичим беконом. Поливається гарячим соусом із сиру чеддер. Подається з картоплею фрі)	600	14
Кебаб (Баранина, спеції. Подається з овочами гриль)	350	30
Кебаб з ягненка з овочами (Баранина, спеції, червона цибуля, болгарський перець. Подається з овочами гриль)	370	30
Фісташковий кебаб з ягня (Класичний кебаб з додаванням подрібнених фісташок. Подається з овочами гриль)	370	20
«Яловичина по-українськи»	300	20
Холодні закуски та салати		
С/с лосось з овочевою сальсою	100/50	155
Карпаччо з лосося, пармезаном та рукколою	180	140
Салат «Грецький»- томати, огірки, перець, фета	200	118
Східна закуска з баклажанів та перцю	150	50
Хумус	150	50
Сирне асорті з сирів «Старий Голландець», «Пармезан» та овечої бринзи з родзинками та мигдалем	50/50/50/50/30	84
Рисові хлібці, з пастою з авокадо та томатами-канкасе	150	106
Гранола на ягідній подушці	150	15
Гарячі закуски		
Салат «Віладжіо» з курячим філе в італійських травах та кіноа під винно-шафрановим соусом	180	12
Салат «Халумі» з сиру Халумі, перцю та базилікового соусу.	120	5
Салат «Карамелло» з томатами Черрі, з курячим філе, бананом, кіноа та арахісовим соусом	170	5
Шампіньйони з овечим сиром та шпинатом	170/30	7
Тунець-гриль з морквою та соусом «Каррі-апельсин»	150/50	28
Морепродукти тушковані з цукіні-гриль	200/100	30
Яловичина з баклажанами та олівами	150/50/50	20
Курка з кіноа під медовим соусом	200/50	20
«Марсала» паста з куркою в італійських травах	200/50	18
«Фрутті Ді Маре» - з морепродуктами у вершковому соусі та овочами.	200/50	18
Кебаб-гриль з телятини з овочевим соусом	100/50	6
Фалафель на листях ромену з кунжутним соусом	100/50	6

Закінчення табл. В.1

1	2	3
Зубатка на пару з брокколі	170\100	10
Запечена форель з морквою та цукіні	150\100	10
Телятина з томатами	100/100/50/50	10
Індичка з грибами	100/100/50/50	8
Брокколі, цвітна капуста, спаржа, в'яленні томати	100/100/50/50	8
Овочі-гриль (баклажани, цукіні, перець)	50/50/50	20
Картопляне пюре	150	10
Основні страви		
Буйабес з філе мерлузи, лососем, кальмаром та бебі восьминогом	200	20
Суп з курячими фрикадельками	200	20
“Пепероне“ з болгарським перцем та вершками	200	28
Десерти		
Фістачіо (вершковий сир, гранола, фісташки, шоколад)	120	20
Запечені яблука з манговим сорбетом	100\50	40
“Папаверо” (полуничне желе з фісташковим праліне)	150	18
Морозиво ванільне	150	30
Морозиво шоколадне	150	30
Полуниця з збитими вершками	150/20	13
Гарячі напої		
Чай в асортименті	200/10	40
Кавові напої	200/10	73

## ДОДАТОК Д

Таблиця Д.1

## Меню м'ясного ресторану

Найменування страв	Вихід, г	Ціна
Фірмові страви		
Яловичина по-українськи	200	170 грн
Лукум із яловини (Вирізка з мармурової яловичини)	400	370 грн
Філе Міньйон (Філе Міньйон смажений на грилі)	300	450 грн
Шатобріан у вершковому маслі (Ніжні медальйони з вирізки, обсмажені у вершковому маслі)	400	570 грн
Філе міньйон MEAT_COIN (Яловича вирізка, фарширована сиром чеддер, руколою, яловичим беконом. Поливається гарячим соусом із сиру чеддер. Подається з картоплею фрі)	600	430 грн
Кебаб (Баранина, спеції. Подається з овочами гриль)	350	270 грн
Кебаб з ягненка з овочами (Баранина, спеції, червона цибуля, болгарський перець. Подається з овочами гриль)	370	350 грн
Фісташковий кебаб з ягня (Класичний кебаб з додаванням подрібнених фісташок. Подається з овочами гриль)	370	320 грн
Холодні закуски та салати		
С/с лосось з овочевою сальсою	100/50	230 грн
Карпаччо з лосося, пармезаном та рукколою	180	245 грн
Салат «Грецький»- томати, огірки, перець, фета	200	170 грн
Східна закуска з баклажанів та перцю	150	150 грн
Хумус	150	110 грн
Сирне асорті з сирів «Старий Голландець», «Пармезан» та овечої бринзи з родзинками та мигдалем	50/50/50/50/30	435 грн
Рисові хлібці, з пастою з авокадо та томатами-канкасе	150	120 грн
Гранола на ягідній подушці	150	90 грн
Гарячі закуски		
Салат «Віладжіо» з курячим філе в італійських травах та кіноа під винно-шафрановим соусом	180	180 грн
Салат «Халумі» з сиру Халумі, перцю та базилікового соусу.	120	210 грн
Салат «Карамелло» з томатами Черрі, з курячим філе, бананом, кіноа та арахісовим соусом	170	155 грн
Шампінйони з овечим сиром та шпинатом	170/30	155 грн
Тунець-гриль з морквою та соусом «Каррі-апелсин»	150/50	285 грн
Морепродукти тушковані з цукіні-гриль	200/100	385 грн
Телятина з баклажанами та олівами	150/50/50	360 грн
Курка з кіноа під медовим соусом	200/50	280 грн
«Марсала» паста з куркою в італійських травах	200/50	265 грн
«Фрутті Ді Маре» - з морепродуктами у вершковому соусі та овочами.	200/50	299 грн
Кебаб-гриль з телятини з овочевим соусом	100/50	80 грн
Фалафель на листях ромену з кунжутним соусом	100/50	80 грн

Закінчення табл. Д.1

Зубатка на пару з брокколі	170\100	265 грн
Запечена форель з морквою та цукіні	150\100	285 грн
Телятина з томатами	100/100/50/50	270 грн
Індичка з грибами	100/100/50/50	240 грн
Брокколі, цвітна капуста, спаржа, в'яленні томати	100/100/50/50	170 грн
Овочі-гриль (баклажани, цукіні, перець)	50/50/50	150 грн
Картопляне пюре	150	75 грн
Основні страви		
Буйабес з філе мерлузи, лососем, кальмаром та бебі восьминогом	200	550 грн
Суп з курячими фрикадельками	200	199 грн
“Пепероне” з болгарським перцем та вершками	200	170 грн
Десерти		
Фістачіо (вершковий сир, гранола, фісташки, шоколад)	120	150 грн
Запечені яблука з манговим сорбетом	100\50	130 грн
“Папаверо” (полуничне желе з фісташковим праліне)	150	170 грн
Морозиво ванільне	150	90 грн
Морозиво шоколадне	150	95 грн
Полуниця з збитими вершками	150/20	120 грн
Гарячі напої		
Чай в асортименті	200/10	65 грн
Кавові напої	200/10	95 грн



**ДОДАТОК Е****Виробнича програма гарячого цеху м'ясного ресторану**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість
Яловичина по-українськи	200	28
Лукум із яловини (Вирізка з мармурової яловичини)	400	20
Філе Міньйон (Філе Міньйон смажений на грилі)	300	20
Шатобріан у вершковому маслі (Ніжні медальйони з вирізки, обсмажені у вершковому маслі)	400	21
Філе міньйон MEAT_COIN (Яловича вирізка, фарширована сиром чеддер, руколою, яловичим беконом. Поливається гарячим соусом із сиру чеддер. Подається з картоплею фрі)	600	14
Кебаб (Баранина, спеції. Подається з овочами гриль)	350	30
Кебаб з ягненка з овочами (Баранина, спеції, червона цибуля, болгарський перець. Подається з овочами гриль)	370	30
Фісташковий кебаб з ягня (Класичний кебаб з додаванням подрібнених фісташок. Подається з овочами гриль)	370	20
Кебаб-гриль з телятини з овочевим соусом	100/50	6
Телятина з баклажанами та oliвами	150/50/50	20
Телятина з томатами	100/50	245 грн