

Державний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ РІЗНИХ ВИДІВ ПАСТИ
ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ ІТАЛІЙСЬКОЇ
КУХНІ НА 60 МІСЦЬ**

Студента 4 курсу, 6 групи
спеціальності 181

«Харчові технології»

Освітня програма

«Технологія та організація
ресторанного бізнесу»

Науковий керівник
К.Т.Н., доц.

Гарант освітньої
програми
Д.Т.Н., проф.

Скрипниченка
Григорія
Денисовича

*підпис
студента*

Медведева
Анжеліка
Олександрівна

*підпис
керівника*

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.

З А В Д А Н Н Я на випускню кваліфікаційну роботу студентів

СКРИПНИЧЕНКУ ГРИГОРІЮ ДЕНИСОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія страв з використанням різних видів пасти та організація їх виробництва у ресторані італійської кухні на 60 місць

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

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

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології страв з використанням різних видів пасти та організація їх виробництва у ресторані італійської кухні.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження страв з використанням різних видів пасти у роботу закладу.

Предмет дослідження: паста, борошняний 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 | Медведева А.О. | | |
| 2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції | Медведева А.О. | | |

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

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва страв з використанням пасти.

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв з використанням різних видів пасти у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв з використанням різних видів пасти.

1.3. Інновації в технології виробництва страв з використанням різних видів пасти.

1.4. Розробка проекту технології страви з використанням пасти.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв з використанням різних видів пасти в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва страв з використанням різних видів пасти.

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проекту:

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

7. Дата видачі завдання: 15 березня 2023 року

8. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

А.О. Медведєва

9. Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніцевич

10. Завдання прийняв до виконання студент _____

Г.Д. Скрипниченко

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

Відмітка про попередній захист _____

(ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента Скрипниченка Г.Д. може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніцевич

В.о. завідувача кафедри _____

М.Ф. Кравченко

« _____ »

2023р.

Державний торговельно-економічний університет
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ
РОБОТУ**

Студента: Скрипниченка Григорія Денисовича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

**ТЕМА РОБОТИ: ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ РІЗНИХ
ВИДІВ ПАСТИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ
ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ НА 60 МІСЦЬ**

Керівник роботи: к.т.н. доц. Медведєва Анжеліка Олександрівна

Термін захисту _____ 2023 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

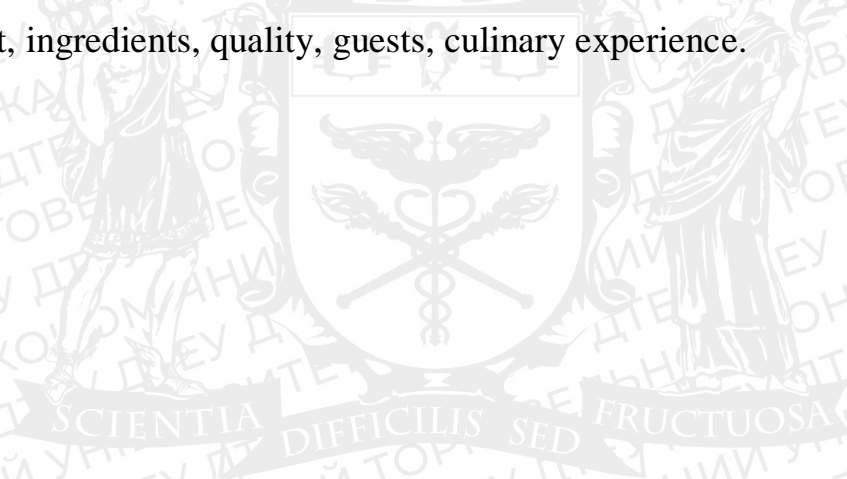
В даній випускній кваліфікаційній роботі досліджується технологія приготування страв з використанням різних видів пасти та організація їх виробництва у ресторані італійської кухні з 60 місцями. Автор розглядає процес виробництва пасти з використанням якісних інгредієнтів, технологічні аспекти приготування та подачі страв. Особлива увага приділяється організації виробництва пасти у ресторанному середовищі, включаючи вибір необхідного обладнання, постачання інгредієнтів та забезпечення високої якості продукції. Результати дослідження допоможуть ресторанному бізнесу удосконалити процес приготування страв з використанням пасти та підвищити задоволення гостей від кулінарного досвіду.

Ключові слова: технологія, страви, паста, ресторан, італійська кухня, виробництво, обладнання, інгредієнти, якість, гості, кулінарний досвід.

The summary

In this graduation thesis, the technology of cooking dishes using different types of pasta and the organization of their production in a restaurant of Italian cuisine with 60 seats is investigated. The author considers the process of pasta production using quality ingredients, technological aspects of cooking and serving dishes. Special attention is paid to the organization of pasta production in a restaurant environment, including the selection of the necessary equipment, the supply of ingredients and ensuring high product quality. The results of the study will help the restaurant business to improve the process of preparing dishes using pasta and increase guest satisfaction from the culinary experience.

Keywords: technology, dishes, pasta, restaurant, Italian cuisine, production, equipment, ingredients, quality, guests, culinary experience.



Зміст

| | |
|---|-------------------------------------|
| Вступ..... | 8 |
| 1. Технологія виробництва страв, з використанням пасти..... | 8 |
| 1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв з використанням різних видів пасти у закладах ресторанного господарства..... | 5 |
| 1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв з використанням різних видів пасти..... | 16 |
| 1.3. Інновації в технології виробництва різних видів пасти..... | 21 |
| 1.4. Розробка технології різних видів пасти..... | 23 |
| 2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації різних видів пасти в умовах ЗРГ..... | 28 |
| 2.1. Концептуальне меню закладу..... | 28 |
| Формула оборотності місця в ресторані..... | 30 |
| Гаспачо з жовтих томатів з крабом..... | 32 |
| Томатний суп з морепродуктами..... | 32 |
| Курячий бульйон з домашніми тальоліні..... | 32 |
| 2.2. Організація процесу виробництва різних видів пасти..... | 33 |
| Резюме роботи (висновки)..... | 36 |
| Список використаних джерел..... | 39 |
| Додатки..... | Error! Bookmark not defined. |

Вступ

Італійська кухня завжди була популярною у всьому світі, і страви з використанням пасти не є винятком. Зараз зростає попит на оригінальні та смачні італійські страви, тому виникає потреба в розробці нових технологій виготовлення та організації виробництва страв із пастою. Крім того, італійська кухня є однією з найбільш конкурентоспроможних галузей готельно-ресторанного бізнесу, тому вдосконалення процесів виробництва може дати позитивний ефект на прибуток ресторану.

З походженням пасти пов'язано безліч легенд, міфів та історичних фактів. В одній із версій Італія вважається першою країною, яка вигнала цей продукт. В іншій пасту привіз знаменитий мандрівник Марко Поло з Китаю в 1292 році. Суперечки серед кулінарів та істориків не вщухають і досі. Тим не менш, Італія зараз є найбільшим виробником та постачальником цього продукту по всьому світу. Спочатку ця страву була популярною локально в Італії, але вже в XV столітті вона почала експортуватися від берегів Італії. Спочатку темпи експорту були невеликі, але вже через кілька століть про цю страву знала вся Європа.

В Італії та інших країнах для позначення будь-яких макаронних виробів використовується термін «паста». Це слово пішло з італійської мови та позначає «тісто». Склад пасти від звичних нам макарон трохи відрізняється. Італійська суха паста виготовляється з твердих сортів пшениці та води. Завдяки цьому вона легко засвоюється, покращує травлення та обмін речовин, оскільки містить клітковину, складні вуглеводи та інші корисні речовини. Цей продукт не псує фігури, тому що не містить швидких вуглеводів.

Паста може бути твердою або так званою свіжою, що складається з муки м'яких сортів з додаванням яєць. Свіжа паста не піддається сушінню, а відварюється одразу, має ніжний смак. Паста використовується як самостійна страву. Як доповнення до неї використовують різні соуси і, звичайно, сир.

Існує неймовірна кількість рецептів. У самій Італії лише налічується понад 500 кулінарних шедеврів із цього борошняного виробу. Кожен рецепт має

певний підхід і спеціальні інгредієнти для приготування, але в різних регіонах Італії одні й ті самі рецепти паст можуть відрізнитися за смаком.

Основною причиною популярності пасти є не тільки її смакові якості, але також той факт, що від макаронних виробів з твердих сортів пшениці неможливо погладшати, оскільки, незважаючи на велику кількість в них складних вуглеводів і відносно високу калорійність (близько 300 ккал в порції), вони повільно засвоюються в шлунково-кишковому тракті, тобто має властивість створювати відчуття ситості, яке не дозволяє переїдати. Дієтична клітковина, що міститься в пасті, і харчові волокна сприяють нормальному процесу травлення і випорожненню кишечника. Крім іншого, в пасті є рослинні білки зі збалансованим амінокислотним складом, антиоксидантний вітамін Е, що уповільнює старіння організму, вітаміни групи В, необхідні для правильної роботи центральної нервової системи, і такі мінеральні речовини як калій, магній, залізо, кальцій, фосфор і марганець.

Метою даної дипломної роботи є дослідження технології страв з використанням різних видів пасти та розробка оптимальної організації їх виробництва у ресторані італійської кухні на 60 місць.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- проаналізувати сучасні технології виробництва страв з пастою у ресторанах італійської кухні;
- визначити найбільш ефективні методи та прийоми виробництва страв з пастою;
- розробити оптимальну технологію виготовлення страв з використанням різних видів пасти;
- розробити організаційні заходи щодо впровадження розробленої технології у ресторані італійської кухні на 60 місць.

Об'єктом дослідження є технологія страв з використанням різних видів пасти та організація їх виробництва у ресторані італійської кухні на 60 місць.

Предметом дослідження є вивчення технології приготування страв з використанням різних видів пасти, таких як спагетті, феттучіні, тальятелле,

фарфалле та інших, а також розробка оптимального процесу їх виробництва в ресторані італійської кухні на 60 місць.

Для досягнення поставленої мети та вирішення завдань у дипломній роботі будуть використані наступні методи дослідження: аналіз наукової літератури з питань технології приготування страв з пастою; експертне опитування шеф-кухарів та фахівців з готельно-ресторанного бізнесу щодо використання пасти в стравах та їх виробництва; експериментальне вивчення технології виготовлення страв з різних видів пасти та їх якості; порівняльний аналіз різних методів виробництва страв з пастою; моделювання процесу виробництва страв з використанням різних видів пасти та їх оптимізація.

Результати дослідження можуть бути корисні для ресторанів італійської кухні, які прагнуть поліпшити якість та ефективність виробництва страв з використанням різних видів пасти. Розроблена технологія та організаційні заходи можуть бути використані для підвищення конкурентоспроможності ресторану та збільшення його прибутковості. Крім того, отримані результати можуть бути використані для подальших наукових досліджень у

SCIENTIA DIFFICILIS SED FRUCTUOSA

Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПАСТИ

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв з використанням різних видів пасти у закладах ресторанного господарства

Перед тепловою обробкою макаронні вироби перебирають для видалення сторонніх домішок, довгі вироби розламують на частини до 10 см. Малі вироби, локшину, вермішель просіюють. Способи варіння макаронних виробів

I спосіб (зливний). Макарони, локшину, вермішель кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів 5--6 л води 150 г солі), варять, періодично помішуючи, до готовності, Чим більше співвідношення води і макаронних виробів, тим швидше закипає вода після засипання макаронів, тим вищою буде якість готового виробу. Тривалість варіння макаронних виробів залежить від їхнього виду. Макарони варять 20-30 хв., локшину -- 20-25 хв., вермішель - 12-15 хв.

Відварні макаронні вироби відкидають на сито або друшляк і промивають гарячою кип'яченою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим жиром (для поливання страви перед подаванням), перемішують дерев'яною мішалкою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

Під час варіння макаронні вироби збільшуються в об'ємі 2-3 рази за рахунок поглинання води, що клейстеризується. Таке збільшення називається приварком і становить 150%. Відвари з макаронних виробів використовують для приготування перших страв і соусів.

II спосіб (незливний). У киплячу підсолену воду (на 1 кг-2,2-3 л води і 30 г солі) засипають макаронні вироби і варять до загусання, помішуючи. Наприкінці варіння додають жир, закривають кришкою, доварюють на слабкому вогні так само, як каші.

Приварок становить 200-300%. Таким способом варять макаронні вироби, які потім використовують для приготування запечених страв.

Підготовка борошна до виробництва полягає у змішуванні, просіюванні, магнітному очищенні та зважуванні.

Змішування борошна. Різні партії борошна одного й того ж сорту змішують у певному співвідношенні для поліпшення будь-якого показника якості однієї партії з допомогою іншої, в якій цей показник вище. Рецептуру змішування складає шеф-кухар виходячи з аналізів борошна. За основу приймають колір борошна, вміст золи або клейковини.

Розрахунок проводять методом середнього арифметичного. Нехай A і C – величини будь-якого показника двох наявних партій борошна, причому $A > C$. Потрібно отримати суміш зі значенням даного показника, при цьому $A > B > C$.

І тут на 1 кг борошна партії A потрібно x кг борошна партії C .

$$x = (A - B)/(B - C).$$

При тарному способі зберігання змішування борошна здійснюють почергово (в розрахованому співвідношенні) засипкою борошна з мішків різних партій.

Наприклад. До ресторану надійшли дві партії борошна, вміст сирої клейковини у першій партії 33, у другій – 30%. Потрібно зробити змішування борошна таким чином, щоб вміст сирої клейковини в суміші становив 32%. Відповідно до наведеної вище формули, на кожен кілограм першої партії потрібно x кг борошна другої партії:

$$x = (33 - 32)/(32 - 30) = 0,5 \text{ (кг)}.$$

При зберіганні борошна в мішках у приймальну вирву треба засипати на кожні два мішки борошна першої партії один мішок другої партії.

Просіювання борошна. Цю операцію проводять для відділення випадкової домішки (ворсинки, частинки мішківини, грудочки борошна, що злежалися), що відрізняється від частинок борошна великими розмірами. Для просіювання зазвичай застосовують бурати, просіювач, відцентрові сита, розсів, забезпечені металевими ситами з отворами розміром від 1,0 до 1,6 мм або лінійні просіювачі.

Магнітне очищення борошна. Очищення борошна проводять для відокремлення від борошна металоманітних домішок, які можуть потрапити в

результаті тертя частин транспортних механізмів, просіювачів і т.п. борошна макаронного пресу. Борошно у полі магнітів має рухатися шаром завтовшки трохи більше 6...8 мм, зі швидкістю трохи більше 0,5 м/с. Через кожні 4 години роботи магніти рекомендується очищати.

Зважування борошна. Необхідно для обліку кількості, що передається зі складу борошна у виробництво пасти. Найчастіше для цієї мети застосовують порційні автоматичні ваги.

Підготовка додаткової сировини та добавок здійснюється відповідно до вимог нормативної чи технічної документації на кожний конкретний вид сировини.

Тісто для пасти за своїм складом є найпростішим із усіх видів тіста (хлібного, бісквітного тощо), що використовуються для виробництва борошняних виробів. Головними і в більшості випадків єдиними його компонентами є борошно та вода.

Термін «заміс» тіста для пасти застосовується умовно, тому що в тісто-змішувачі відбувається лише попереднє змішування його інгредієнтів до утворення крихто-подібної маси. При замісі тіста для пасти додають набагато менше води, ніж при замісі, наприклад хлібного тіста. Ця кількість становить приблизно половину того, що можуть поглинути основні компоненти борошна – крохмаль та білок. Тому тісто для пасти після вимішування є сипучою масою зволжених грудочок і крихт, а не пов'язане пластичне тісто, що зазвичай мають на увазі під цією назвою. Ущільнене в'язко-пластичне тісто виходить із цієї сипучої маси після подальшого доопрацювання.

Рецептура тіста для пасти залежить від якості борошна, виду вироблених макаронних виробів, способу їх сушіння та деяких інших факторів.

У рецептурі вказують кількість і температуру борошна та води, вологість та температуру тіста, а при виробленні виробів з добавками – дозування добавок. Зазвичай кількість води та добавок вказують у розрахунку на 1 кг борошна.

Складання та розрахунок рецептури ведуть у наступній послідовності.

1. Встановлюють вологість тіста. Залежно від вологості розрізняють три типи замісу:

- твердий – вологість тіста 28...29%;
- середній - вологість тіста 30 ... 32%;
- м'який - вологість тіста 33 ... 34%.

Залежно від низки факторів вибирають той чи інший тип замісу: при використанні борошна з низьким вмістом клейковини бажано застосовувати м'який заміс, а при липкій клейковині – твердий.

Зазначимо, що чим більше вологи в тісті, тим більш рівномірно звожуються всі частки борошна, тим більш пластичне тісто і, отже, легше піддається формуванню. Проте менш вологе тісто має крихту структуру, без великих грудок, добре заповнює міжжитковий простір, дає сирі вироби, що добре зберігають форму, що не мнуться і не злипаються.

2. За заданою вологістю тесту та відомою вологістю борошна розраховують необхідну кількість води (л) для замісу:

$$B = M \cdot (W_T - W_M) / (100 - W_T),$$

де M – дозування борошна, кг;

W_T та W_M – вологість відповідно тіста та борошна, %.

Для швидкого визначення кількості води для замісу тесту на 1 кг борошна можна скористатися даними довідкових таблиць.

3. Задають температуру тіста, виходячи з припущення, що після замісу вона повинна бути приблизно дорівнює 40 °С. Така температура зумовлена тим, що при традиційних режимах замісу та формування тіста для пасти температура його повинна бути не більше 50 °С.

4. За даною температурою тесту (після замісу) та виміряною температурою борошна визначають температуру води (°С) для замісу:

$$t_w = (T_t \text{ тст} - M_{tm} \text{ см}) / (B_{св}),$$

де T – маса тіста, кг ($T = M + B$);

t_t – температура тіста, °С;

ст – питома теплоємність тесту, Дж/(кг·К) (залежить від вологості тесту та визначається за таблицею);

tM – температура борошна, °С;

см – питома теплоємність борошна, Дж/(кг·К) (залежить від вологості борошна визначається по таблиці);

св – питома теплоємність води, Дж/(кг·К) [св = 4187 Дж/(кг·К)].

Залежно від температури води, що надходить на заміс тіста для пасти, розрізняють три типи замісу:

- гарячий – за температури води, близької до закипання;
- теплий – за температури води 45...65 °С;
- холодний – за температури води близько 20 °С.

Насправді найчастіше використовують теплий заміс. Вода для теплового змішування підігрівається до 60...70 °С і залежить від температури борошна, тоді температура тіста до кінця замісу сягає 38...40 °С. Холодний заміс можна використовувати в жаркий час і то тільки при переробці борошна зі слабкою клейковиною. При холодному замісі (при температурі води 20 °С) температура тіста підвищується, досягаючи 22...25 °С.

Перед початком змішування проводять контроль роботи дозаторів. Для цього протягом 2...5 хв збирають борошно і воду, що подаються дозаторами в корито тістозмішувача, і визначають їхню масу. Після цього за необхідності проводять регулювання дозаторів.

Свіжа паста, *pasta all'uovo*, зазвичай робиться з м'якої пшениці та яєць. Найвідоміші представники - тальятелле, папарделле, фетучіні, лазіння, гарганеллі. Ця паста ніколи не вариться в *al dente*. (Зі свіжою пастою це просто не можливо). Вона навпаки, повинна бути ніжною, гладкою та бархатистою. тому і соуси для свіжої пасти часто з вершками або вершковим маслом. Також це зумовлено тим, що багато з вищезгаданих форм пасти походять з областей Північної Італії, Тоскани та Емілії-Романьї, де історично було найбільш поширене скотарство. Так само до цієї пасти підходять м'ясні соуси та трюфелі:). Трюфелі до того ж страшенно гарні з маслом і сиром.

Другий тип пасти – це суха паста. Те, що продається у будь-якому супермаркеті. “Acqua e farina”, борошно та вода, у перекладі з італійської. Ця паста в основному виготовляється з борошна з твердої пшениці. Спагетті, букатіні, лінгвіні, ригатоні, бомболотті ... ви точно купуєте якусь пасту з перерахованих вище. Суха паста вимагає деяких технічних зусиль для виробництва, і її трохи складніше готувати, ніж свіжу. Томатний соус, каперси, оливки, анчоуси, часник і оливкова олія - найчастіші супутники сухої пасти. Короткі і особливо кільцеподібні макаронні вироби добре поєднуються з соусами їх бобових або дрібно порубаних овочів.

Третій тип пасти – це паста з начинкою. Усім відомі равіоли, і такі відомі аньолотті, мещалуне, тортелліні, тортеллі. Їх поєднує “свіже” тісто та наявність усередині начинки. Тут все максимально просто - як соус часто виступає вершкове масло або "золотий" соус. У деяких випадках таку пасту подають із бульйоном (brodo).

Четвертий тип пасти, про який варто сказати окремо, це паста, де багато тесту. Вона буває ячна та проста, як правило, ручної роботи. Це ньоккі, кавателлі, орьчеті, трофі. На таку пасту часто йде багато густого соусу із вираженим смаком.

Асортимент страв на основі різних видів пасти наведений у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Асортимент страв на основі різних видів пасти

| № | Найменування сировини | Зовнішній вигляд | Асортимент сировини |
|---|------------------------------------|--|--|
| 1 | Спагетті з песто з руколи та кешью |  | Спагетті, рукола, горіхи кешью, твердий овечий сир, масло з фундуку, свіжомелений перець, морська сіль |

Продовження таблиці 1.1

| | | | |
|---|--|--|---|
| 2 | Салат з конкільї, сиром дорблю та горіхами |  | Суміш салатного листя (фризе, лолло-росо і латук), сир дорблю, волоські горіхи, оливкова олія, конкільї, олія волоських горіхів, винний оцет, сіль, перець чорний мелений |
| 3 | Каннеллоні зі шпинатом та рікоттою |  | Часник, молоко, томати, масло вершкове, борошно, шалот, олія оливкова тертий мускатний горіх, свіжий шпинат, паста каннелоні, рікотта, тертий пармезан, сіль, перець чорний мелений |
| 4 | Равіолі з грибами та сиром |  | Часник, сир рикотта, зелень петрушки, печериці, сіль, олія рослинна, тертий пармезан, олія оливкова, яйце, борошно, сіль |
| 5 | Тальятелле з соусом болоньезе |  | Бульйон м'ясний, тальятелле, червоне сухе вино, бекон, фарш яловичий, масло оливкове, томатна паста, селера, морква, цибуля, сіль. Перець чорний молотий |
| 6 | Тортелліні з креветками та оливками |  | Яйця, сіль, креветки, борошно, оливки, сир Фонтіна, сушений чебрець, олія оливкова, часник, цибуля зелена, цукіні, томати черрі, олія слив, олія оливкова |
| 7 | Фарфалле неаполітанським томатним соусом |  | Томати, селера, цибуля ріпчаста, олія оливкова, пармезан, морква, копчена шинка, червоне сухе вино, базилік, паста фарфалле |

Продовження таблиці 1.1

| | | | |
|----|------------------------------------|--|---|
| 8 | Паста лінгвіні з дарами моря |  | Паста лінгвіні, морський коктейль, часник, пармезан, цибуля порей, помідори черрі, креветки, мідії, олія слив., цибуля зелена, олія олив, рибний бульйон, вино біле сухе |
| 9 | Овочева лазанья |  | Шпинат, картопля, сир, листя лазаньї, часник, олія олив, цукіні, томати, болгарський перець, грейпфрут, сіль |
| 10 | Лазанья з індичкою та соусом песто |  | Паста лінгвіні, морський коктейль, часник, пармезан, цибуля порей, помідори черрі, креветки, мідії, масло вершкове., цибуля зелена, олія олив, рибний бульйон, вино біле сухе |

Виходячи з таблиці, можна зробити висновок, що основними інгредієнтами для приготування страв з пасти є сир, оливкова олія, спеції, сіль, і як основа страви сама паста, якщо паста не була приготовлена попередньо або куплена як напівфабрикат, до складу основних інгредієнтів також входять борошно і вода, при необхідності яйця для приготування деяких видів паст, такі як ригатоні і фузини. Так само в тісто додають оливкову олію, пюре томатів, шпинату, базиліку тощо.

1. Спагеті з песто з руколи та кешью:

Горіхи обсмажують на сухій сковороді легкого рум'янцю, остуджують. Руколу, кешью, горіхову олію, натертий сир, сіль та перець протирають блендером у однорідну пасту.

Одночасно з приготуванням песто відварюють спагеті, як зазначено на упаковці. Готові спагеті перемішують із песто.

2. Салат з конкільї, сиром дорблю та горіхами:

Відварюють "черепашки" у великій кількості підсоленого окропу до стану "аль денте". Викладають горіхи на лист, смажать протягом 1-2 хвилин. Тим часом готують заправку: збивають віночком усі інгредієнти, приправляють сіллю та перцем. Салатне листя рвуть, викладають у велику миску, у середину викладають "черепашки", висипають на них натертий сир. Поливають салат заправкою, посипають горіхами, перемішують та сервірують.

3. Каннелоні зі шпинатом і рікоттою:

Шпинат відбирають, стебла видаляють, миють, нарізають і перемішують із рікоттою. Приправляють сіллю, перцем, мускатним горіхом. Отриманою масою фарширують каннелоні і викладають у вогнетривку форму. Помідори очищають від шкірки, видаляють насіння, м'якуш нарізають. Шалот і часник очищають, нарізають дрібно, пасерують на оливковій олії протягом 3 хвилин, потім додають очищені від шкірки та насіння помідори і продовжують пасерувати ще 3 хвилини.

В окремій сковороді розтоплюють вершкового масла, додають борошно і пасерують на протязі 2 хвилин. Помішуючи, поступово підливають молоко, наприкінці додають половину тертого сиру. Обсмажені овочі викладають у форму поверх каннелоні, поливають білим соусом. Запікають у духовці 30 хв.

4. Равіолі з грибами та сиром:

Борошно просіюють, додають яйця, сіль та оливкову олію. Вимішують м'яке тісто. Накривають серветкою та залишають на 30 хв. у теплом місці. Потім для начиння часник очищають і подрібнюють. Гриби промивають і нарізають невеликими шматочками. Обсмажують у розігрітій олії 7–8 хв, додають часник, приправляють за смаком сіллю та перцем. Готують ще 2 хв, знімають з вогню і дають охолонути. Рікотту викладають у мисці та збивають виделкою до кремоподібного стану. Додають тертий пармезан і перемішують. З'єднують сирну суміш із грибами і ще раз дуже акуратно перемішують. Тісто знову добре вимішують і на присипаній борошном поверхні розкочують в тонкий пласт. Нарізають його поздовжніми смужками шириною 3,5-4 см. Викладають половину смужок по 1 ст. л. приготованої начинки з відривом 3,5–4 одне від

одного. Злегка збивають яйце і змащують тісто навколо начинки. Накривають тісто з начинкою смужками, що залишилися, притискають пальцями місця, де немає начинки. Розрізають тісто на квадрати. Відварюють равіоли 7-8 хвилин. При подачі посипають подрібненою петрушкою.

5. Тальятелле з соусом болоньезе:

Цибулю, моркву та селеру подрібнюють. Бекон нарізають шматочками 0,5-1 см. У сотейнику розігривають олію та обсмажують бекон до золотистого кольору. Додають овочі та готують 5 хв. Додають фарш та смажать, помішуючи, 7 хв. Вливають вино та дають йому випаруватися. Відварюють пасту згідно з інструкцією на упаковці. Додають у сотейник томатну пасту, сіль та перець. Зменшують вогонь і гасять, помішуючи, 15 хв. Подають пасту з соусом болоньезе. Можна посипати тертим пармезаном.

6. Тортелліні з креветками та оливками:

Борошно просіюють, додають яйця, оливкову олію, сіль і замішують тісто. Після приготування тіста загортають його в харчову плівку. Креветки розморожують і дрібно рубають разом з оливками. Сир натирають на тертці. Перемішують креветки з оливками та сиром, додають чебрець. Тісто розкочують у дуже тонкий пласт, вирізають з тіста кухлі діаметром 5-6 см. У центр кожного кладуть 1 ч. л. начинки. Складають тісто навпіл і з'єднують кінці кожного півкола. У великій каструлі закип'ятити воду, трохи підсолити. Варять тортеллін протягом 10 хвилин.

Часник очищають і дрібно нарізають, цекіні очищають і ріжуть півкільцями. Помідори миють і розрізають навпіл. Пір'я цибулі миють, обсушують і дрібно нарізають. Розігривають у сковороді олію, обсмажують часник, 20 сек. Додають цукіні, помідори та цибулю, готують 2 хв. Додають тортелліні та готують ще 3 хв. Додають вершкове масло, перемішують.

7. Фарфалле з неаполітанським томатним соусом:

Моркву, цибулю та селеру очищають. Моркву нарізати дрібними кубиками, селеру тонкими кільцями, цибулю дрібно порубати. Бекон нарізати також кубиками. На розігрітій олії обсмажують овочі з беконом 2-3 хв. Вливають

вино та випарюють наполовину на сильному вогні. У посуд з овочами додають рубані помідори, солять, перчать. Зменшують вогонь до мінімуму і готують соус, помішуючи, 30 хв., Поки не загусне. Наприкінці приготування додають рубаний базилік. Фарфалле відварюють у киплячій підсоленій воді, відкидають на друшляк, обсушують. Змішують із соусом і подають, посипавши тертим пармезаном.

8. Паста лінгвіні з дарами моря:

Цибулю нарізають кружками. Часник дрібно рубають. Вершкове масло розігрівають на сковороді, вливають оливкову олію, підігрівають. Цибулю обсмажують 3-4 хвилини, додають часник і смажать 30 секунд. Вливають вино, додають креветки, морський коктейль та мідії, доводять до кипіння та гасять протягом 5 хвилин. Витягують мідії. Відварюють лінгвіні, перемішують із соусом. Сервірують пасту по тарілках, зверху кладуть мідії, посипають пармезаном, прикрашають помідорами черрі та дрібно нарізаною зеленою цибулею.

9. Овочева лазанья:

Листи тіста для лазаньї опускають у каструлю з киплячою підсоленою водою на 4 хв, потім занурюють у ємність із холодною водою. Готові листи розкладають на рушник. Цукіні миють, зрізають хвостики та натирають на середній тертці. Часник подрібнюють. Підготовлені цукіні обсмажують із часником на оливковій олії 5 хв. Додають сіль. Відварюють картоплю у підсоленій воді до готовності, розтирають до пюреподібного стану. Сир натирають на середній тертці. Шпинат кладуть на сковорідку, змащену оливковою олією, припускають протягом 3 хв, потім перемішують із сиром. З'єднують картопляне пюре, цукіні та шпинат. На змащений маслом лист викладають пласти лазаньї, прокладаючи їх начинкою з картоплі, цукіні і шпинату і зверху мажуть томатним соусом. Останнім має бути шар тіста. Лазанью заливають томатним соусом, накривають фольгою. Ставлять деко в розігріту до 180 ° С духовку. Запікають 15 хв. Потім фольгу знімають і дають лазаньї підрум'янитися протягом 5 хв.

10. Лазанья з індичкою та соусом песто:

Нарізають філе індички та пропускають через м'ясорубку. Обсмажують фарш на оливковій олії протягом 7 хвилин. Натирають на тертці гауду і моцареллу і змішують із пармезаном. В окремій мисці змішують рикотту та яйце, додають половину соусу песто. На дно змащеного маслом деко кладуть трохи соусу і викладають перший шар листів лазаньї. На них – 1/3 суміші з рикотти, потім 1/3 обсмаженого фаршу. Полийте фарш приблизно 1/3 соусу та посипте 1/4 частину сирів. Чергують шари: листи лазаньї, рикотта, фарш, соус та сир. Накривають останніми листами лазаньї і поливають сиром, що залишився. Ставлять лазанью в духовку і випікають 30 хв., до золотистого кольору.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв з використанням різних видів пасти

Одна з основ італійської кухні – це, безперечно, борошно. Без нього немає пасти, піци, чабатти, п'ядини, фокаччі та багатьох інших смаколиків.

А борошно — це насамперед пшениця, найважливіша продовольча культура у світі. У світовому виробництві зерна пшениця займає перше місце, завдяки її високій урожайності, великому вмісту ендосперму (80-84% від маси зерна), що дає можливість при його переробці отримувати високий вихід сортового борошна.

Паста, як правило, виготовляється з двох типів борошна:

- борошно з м'яких сортів пшениці,
- борошно з твердих сортів пшениці.

Однак, найголовніша умова у виборі борошна для виготовлення пасти – це смак та досвід кухарів ресторанного закладу. Деякі воліють пасту з білого дрібного борошна і використовують «00», комусь більше подобається грубіша паста, така, яку робили за старих часів, і, отже, неодмінно додасть при замісі борошно 1 або 2. Можна використовувати лише сімолу, тоді з неї вийде паста

жорсткіша, яка не розварюється і відмінно тримає форму, що ідеально, скажімо, для тих же «бантиків» ручної роботи.

Тут важлива і сила борошна та наявність у ньому білка. Не забудемо також, що існує паста не з пшеничного борошна. Наприклад, піццоккері з Вальтелліни готують із гречаного борошна. Каштанове борошнотеж застосовується для виготовлення домашньої пасты.

Розглянемо основні види борошна.

Пшениця росте по всій території Італії: м'які сорти у північній її частині, тверді сорти на півдні країни, тоді як у центрі країни вирощують як тверді, так і м'які сорти у відсотковому співвідношенні, яке змінюється від регіону до регіону.

М'які сорти пшениці називаються так через те, що їх зерна дуже легко роздавити і побачити всередині білу м'якоть. Борошно із м'яких сортів пшениці використовується для приготування яєчної пасты. Основні виробники м'яких сортів пшениці в Італії - це Емілія-Романья, Венето, Ломбардія та П'ємонт, де лідируюче положення за кількістю та якістю зерна належить Емілії-Романьї, яку прийнято називати «житниця Італії» (granaio d'Italia).

В Італії борошно з м'якої пшениці відрізняється за такою ознакою, як зольність. Зольність борошна - це кількість ендосперму і висівок, що містяться в ньому. Чим більше в борошні висівок, тим вища зольність, і тим нижчий сорт борошна. Тому найнижча зольність у борошна найвищого гатунку, а найвища - у грубого помелу. Зольність є також показником білизни. Важливо відразу відзначити, що зниження сорту борошна жодним чином не пов'язане зі зниженням його якості. Це лише класифікація, яка допомагає підібрати правильний сорт борошна для кожного окремого виробу.

Відповідно до цього показника, в Італії існують такі сорти борошна:

Таблиця 1.2

Сорти борошна в Італії

| Сорт італійського борошна | Зольність | Вихід |
|---------------------------|-----------|-------|
| борошно сорту 00 | 0,55% | 50% |

| | | |
|------------------------|-------|------|
| борошно сорту 0 | 0,65% | 72% |
| борошно сорту 1 | 0,80% | 80% |
| борошно сорту 2 | 0,95% | 85% |
| борошно грубого помелу | 1,70% | 100% |

У таблиці наведено зольність і так званій «вихід». Виходом у борошномельному виробництві називають кількість борошна, отриману при розмелі 100 вагових частин зерна. Наприклад, якщо зі 100 кг зерна одержують 80 кг борошна, то вихід становить 80%; якщо отримано 65 кг, вихід - 65% і т. д. Борошно грубого помелу має 100% виходу, так як на його виготовлення використовують усе зерно цілком, його складові: і внутрішню частину зерна (ендосперм), і оболонки, і зародок. Для виготовлення муки типу 00 використовують лише внутрішню частину зерна (ендосперм).

У таблиці не наведено деякі підтипи італійського борошна з м'яких сортів, наприклад, борошно сорту 00 з номінацією *calibrata*, що означає каліброване, тобто велике, особливого помелу. Це борошно з кремовим відтінком, на дотик, як пісок. З нього виходить хороша сфолья (пласт розкоченого тесту), вона добре розкочується, не рветься, нею легко маніпулювати, а готовий виріб хіба що шорсткий на дотик, те, що називається *pasta ruvida*, тобто шорстка паста. До такої пасти краще пристає соус, він не скочується з неї.

Країни Середземномор'я є основними споживачами твердих сортів пшениці, яку використовують для виготовлення пасти. Серед цих країн першість за кількістю зерна належить Італії, зокрема Апулії, де вирощують виключно тверді сорти пшениці.

У борошні з твердих сортів пшениці крохмальні зерна дрібніші і твердіші, консистенція її дрібнозерниста, клейковини відносно багато. Таке борошно є сильним, поглинає більше води і йде на виготовлення макаронних виробів — пасти та на випічку хліба. Відповідно до італійських законів, індустріальна висушена паста повинна бути виготовлена тільки і виключно з твердих сортів пшениці. Така паста не склеюється та не деформується під час варіння.

Помолом твердої пшениці одержують семола. *Semola di grano duro* перекладається українською мовою як «крупка з твердої пшениці». Зараз все рідше можна зустріти на полицях магазинів у відділі борошна в Італії продукт під назвою *semolino*, під яким деякі марки випускали крупку дрібнішого помелу, яка традиційно використовується для *gnocchi alla romana*, тобто рецепту ньоккі по-римськи. *Semolino* часто перекладали українською мовою як «манна крупа», однак, українська манна крупа виробляється з м'яких сортів пшениці, а значить, це не одне й те саме. Тобто *Semolino* - це не класифікація борошна твердих сортів, а назва продукту. Зараз *semolino* можна частіше зустріти у відділі дитячого харчування, і не тільки з пшениці, але і з рису (*semolino di riso*), з кукурудзи (*semolino di mais*) та інших злаків і практично це слово можна вважати синонімом слова «каша».

Не можна не згадати борошно із паленого зерна (*farina di grano arso*). Батьківщина цього унікального борошна - Апулея, район Даунія. Як часто буває, те, що колись вважалося їжею бідняків, тепер стало частиною високої кухні, а інгредієнт, який цікавий тільки для самих незаможних, тепер надихає найзнаменитіших шефів. Фарина з паленого зерна цьому є доказом. Своїм походженням борошно з паленого зерна завдячує найбільшим верствам селян. Їм дозволялося збирати зернятка пшениці, що впали на землю, що залишилися після спалювання стерні врожаю. Ці зерна потім мололи на кам'яних млинах і змішували з білим борошном, одержуючи борошно, схоже на цільнозернове з гіркуватим присмаком, який ми можемо собі лише уявити. У наші дні підгорілі продукти, тобто ті, які були схильні до карбонізації, вважаються шкідливими для здоров'я, але чарівність цього древнього паленого борошна була відтворена, однак, не у вигляді карбонізації, а у вигляді обсмажування зерен, що дозволяє отримати цільнозернове борошно з відсутністю клітковини і з приємним підкопченим смаком з відтінками мигдалю, горіхів та смаженої кави. Борошно із паленого зерна належить змішувати з борошном, багатою клітковиною, у пропорції 1:3, де на одну частину паленої муки йде 3 частини білої. У регіоні Апулея дуже популярна свіжа паста з паленої муки, кавателлі (*cavatelli*) та

ореккьетте (orecchiette). Це борошно досить дороге, воно коштує вп'ятеро дорожче звичайного борошна, близько 5 євро за 1 кг.

Наведемо аналіз базової рецептури страви із пасти (на прикладі «Равіолі з грибами та сиром»).

Таблиця 1.3

Аналіз базової рецептури страви «Равіолі з грибами та сиром»

| Найменування рецептурних компонентів | Вимоги до рецептурних компонентів | Вміст, % | Механічна кулінарна обробка |
|--------------------------------------|---|----------|---------------------------------|
| Паста равіолі | Високоякісне пшеничне борошно, яйця, сіль, вода | 40-50 | Змішування, формування, варіння |
| Гриби | Свіжі, без плісняви та гнілі | 25-30 | Нарізання ножом |
| Сир пармезан | Якісний, з відповідної сироварної культури | 10-15 | Натирання на тертці |

Крім механічної кулінарної обробки, до равіолі з грибами та сиром можуть бути застосовані інші методи обробки, такі як термічна та холодна обробка.

Крім того, здійснимо аналіз технологічного процесу виробництва базового продукту – пасти (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Аналіз технологічного процесу виробництва пасти

| Найменування технологічної операції | Мета, що досягається | Параметри технологічної операції | Фізико-хімічні процеси, що відбуваються |
|---|---|--|--|
| Приймання сировини | Забезпечення наявності необхідної кількості та якості сировини для виробництва пасти | Кількість та якість сировини, що приймається | Переміщення, вимірювання та оцінка якості сировини |
| Механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів | Створення однорідної суміші з сировини, яка може бути використана для виробництва пасти | Тип та потужність механічного обладнання, режими обробки (час, швидкість обертання, тиск), рівень вологості суміші | Подрібнення та змішування сировини, формування гомогенної суміші |

Продовження таблиці 1.4

| | | | |
|---------------------------------|---|--|---|
| Теплова обробка напівфабрикатів | Створення пасти з отриманої суміші та додавання їй необхідної форми | Режими перемішування суміші, включаючи час, швидкість та температуру, рівень вологості тіста | Гідратація білків, зміна консистенції суміші, розширення маси тіста |
| Сушіння пасти | Видалення вологи з пасти, збереження її якості та подовження терміну зберігання | Тип та режими обладнання для сушіння, температура та вологість повітря, яке використовується для сушіння | Випаровування вологи з пасти, зниження вологості та збереження якості пасти |
| Реалізація | Продаж пасти та страв із використанням пасти у ЗРГ | Маркетингова стратегія, упаковка та транспортування продукції | Продаж та постачання пасти до кінцевого споживача |

Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час виробництва пасти, включають гідратацію білків, зміну консистенції суміші, розширення маси тіста, випаровування вологи з пасти та зниження вологості та збереження якості пасти під час сушіння. Крім того, механічна обробка сировини забезпечує подрібнення та змішування сировини для отримання однорідної суміші.

Під час теплової обробки напівфабрикатів температура та вологість мають велике значення для зміни консистенції суміші та розширення маси тіста. Також важливо дотримуватись правильного режиму перемішування суміші.

У процесі виробництва пасти також важливо використовувати належну маркетингову стратегію та упакування продукції для збереження якості пасти та її транспортування до кінцевого споживача.

1.3. Інновації в технології виробництва страв з використанням різних видів пасти

Інновації в технології виробництва харчової продукції є важливим напрямком розвитку галузі ресторанного бізнесу. Особливо це стосується страв

з використанням різних видів пасти, які є популярними у багатьох кухнях світу, зокрема в італійській.

Інновації можуть бути введені в технологію виробництва пасти, що дозволить збільшити її якість та тривалість зберігання. Також можуть бути впроваджені нові методи обробки та консервації пастоподібних продуктів, що сприятиме покращенню їх харчових властивостей та зберігання.

Щодо введення інновацій в технологію виробництва пасти, можуть бути використані різні методи та технології для досягнення покращення якості та тривалості зберігання продукту. Один з можливих шляхів - використання спеціальних добавок у процесі виробництва, таких як емульгатори або стабілізатори, які допоможуть підвищити стійкість пасти до окислення та висихання.

Також можна використовувати нові технології випікання пасти, наприклад, з використанням інфрачервоного випромінювання або ультразвуку, що дозволить зберегти більше корисних речовин та аромату в продукті. Для збереження продукту можуть бути використані спеціальні методи консервації, такі як пастеризація або вакуумна упаковка.

Щодо впровадження нових методів обробки та консервації пастоподібних продуктів, можна використовувати нові методи сушіння або фритюру, що дозволяють зберегти більше корисних речовин та забезпечити кращу консервацію продукту. Також можуть бути використані нові методи консервації, які дозволяють зберігати продукт без додавання консервантів та збільшують термін зберігання продукту.

Отже, інновації в технології виробництва пасти та її консервації можуть привести до покращення якості та тривалості зберігання продукту, що в свою чергу може позитивно вплинути на якість та смакові властивості страв з пастою, що готуються в ресторані.

Окрім того, інновації можуть бути введені в процес виготовлення страв з пастою. Наприклад, можна використовувати нові методи термічної обробки, які дозволяють зберегти більше корисних речовин у продуктах. Також можна

впроваджувати нові рецепти та методи комбінування різних видів пасти з іншими продуктами.

Наприклад, можна експериментувати з різними видами соусів, добавляти нові інгредієнти до пастових страв, які б підкреслювали їх смак та корисність. Крім того, важливим є і впровадження нових технологій виробництва, що дозволяють збільшити ефективність та швидкість приготування страв, зменшити кількість відходів та зберегти ресурси. Наприклад, можна використовувати нові види обладнання, які забезпечують швидке приготування страв з високою якістю та заощадженням часу.

Впровадження інноваційних технологій та методів виробництва може стати приводом для збільшення конкурентоспроможності ресторану італійської кухні, а також для залучення нових клієнтів. Крім того, покращення якості та вибір продуктів може позитивно вплинути на здоров'я та добробут споживачів. У цілому, інновації в технології виробництва страв з використанням різних видів пасти мають значний потенціал для покращення якості продуктів та збільшення успішності ресторану.

У цілому, інновації в технології виробництва страв з використанням різних видів пасти можуть привести до покращення якості та смакових властивостей продукту, а також збільшення ефективності виробництва та зниження витрат на його проведення. Це може стати важливим чинником для підвищення конкурентоспроможності ресторанів італійської кухні та збільшення їх прибутковості.

1.4. Розробка проекту технології страви з використанням пасти.

В результаті теплової обробки продуктів відбуваються різні фізико-хімічні зміни, в результаті чого продукти набувають специфічного смаку, запаху, кольору і консистенції. Процеси що впливають ці зміни представлені у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

**Фізико-хімічні процеси, що протікають внаслідок
теплової обробки страв**

| № | Вид теплової обробки | Назва процесу | Суть процесу |
|---|----------------------|----------------------|--|
| 1 | Варіння | Клейстеризація | При варінні макаронних виробів має місце такий процес як клейстеризація крохмалю. Цей процес протікає при нагріванні з водою. Починається процес за нормальної температури 55-65 градусів і прискорюється з підвищенням температури. Крохмаль, що міститься в сухих клейстеризується при варінні за рахунок поглинання вологи навколишнього середовища, при цьому маса продуктів збільшується. Теплова обробка сприяє переходу протопектину, що скріплює рослинні клітини між собою, у пектин. При цьому продукти набувають ніжної консистенції і краще засвоюються. |
| 2 | Смаження | Карамелізація | При смаженні овочів відбувається карамелізація цукрів, що містяться в них. В результаті карамелізації кількість цукру в овочах зменшується, а на поверхні з'являється рум'яна скоринка. В утворенні піджаристої скоринки на овочах важливу роль відіграє також реакція меланоїдиноутворення. |
| | | Руйнування вітамінів | Смаження та гасіння викликають руйнування 40% вітаміну В. При жарі овочів втрати вітаміну С менше, ніж при варінні, тому що шар жиру на поверхні продукту зменшує контакт із киснем повітря. |
| | | Зміна маси | При смаженні маса продуктів зменшується в основному від втрати вологи. |
| | | Розпад протопектину | Протопектин розпадається, утворюється розчинний у воді пектин і овочева тканина розм'якшується. |
| | | Зміна кольору | Міоглобін, що надає сирому м'ясу червоного кольору, при денатурації піддається деструкції. Денатурація міоглобіну супроводжується окисленням іонів двовалентного заліза, що входить до активної групи молекули цього білка (гем), до тривалентного. При цьому зникає червоне забарвлення м'яса, утворюється гемін сіро-коричневого кольору. Повна денатурація міоглобіну настає при 80 °С. Тому щодо зміни забарвлення м'яса можна судити про рівень його прогріву. |
| | | Денатурація білків | Порушення нативної структури білкової молекули під впливом температури. Цей процес пояснюється руйнуванням третинної та вторинної структури молекули. |
| | | Розкладання жирів | Гідроліз жирів (омилення) на гліцерин та жирні кислоти. Цей процес легко відбувається за високої температури під дією лугів або кислот. Гліцерин і жирні кислоти, що утворилися в результаті гідролітичного розщеплення, потім піддаються подальшому руйнуванню. |

Санітарно-гігієнічні вимоги пред'являються до робочого місця, обладнання, інвентарю, а також до персоналу.

Санітарний стан підприємств громадського харчування має вирішальне значення для забезпечення безпеки харчової продукції, що випускається, запобіганню виникненню харчових отруень та інфекційних захворювань.

На підприємстві прибирання території проводиться щодня, не допускається скупчення сміття, вивезення сміття дотримується щодня

Поточне прибирання проводиться при необхідності персоналом на своїх робочих місцях. Підлога у виробничих цехах миється мінімум 2 рази на день, гарячою водою з дезінфікуючим засобом. У кондитерському цеху проводиться обробка інвентарю щодня після закінчення роботи, після чого проводиться дезінфекція. Перед входом в кондитерський цех килимки просочені дезінфікуючим засобом. Стінові панелі обробляються гарячою водою з миючим засобом. Особлива увага приділяється дверним ручкам та нижній частині дверей, де можливий більший розподіл мікроорганізмів.

Поглиблене прибирання проводять наприкінці робочої зміни, яка передбачає миття та дезінфекцію робочих поверхонь, кухонного інвентарю та посуду, підлог.

Санітарне прибирання проводять 1-2 рази на тиждень, 1 раз на місяць. У цей день здійснюється генеральне прибирання та дезінфекція всього. Дезінфекція та дератизація.

Складські приміщення прибирають щодня: полиці, стелажі, підтоварники, миють теплою водою із миючим засобом 2 рази на тиждень.

У залах споживачів проводиться обов'язкове прибирання обідніх столів після кожного відвідувача. Основне прибирання залів для споживачів проводять після закінчення роботи.

Санітарне прибирання туалетів. Унітази та умивальники миють миючим засобом і 5% розчином хлору вапна.

Прибирання всіх приміщень підприємства проводиться відповідно до графіку прибирання та перевіряється відповідальною особою. Для збирання

використовується спеціальний маркований інвентар. Зберігається інвентар, а також миючі засоби у закритому, окремому приміщенні. Інвентар також щодня миють.

Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу:

Перед вступом до роботи, персонал зобов'язаний пройти відповідний медичний огляд, щоб уникнути зараження інфекціями.

Перед початком зміни, робітник повинен виконати елементарні гігієнічні вимоги, миття рук, наявність чистої робочої форми, закріплення волосся.

Робочому забороняється перебувати на робочому місці у разі будь-якого інфекційного захворювання. Робочий підприємства громадського харчування зобов'язаний регулярно проходити медичний огляд.

Подання страв, відповідно до етикету та умов, є основою грамотного обслуговування. Правильно та красиво подати пасту – анітрохи не менш важливо, ніж правильно та смачно її приготувати.

Пасту, вже змішану з соусом, подають у великій спеціальній страві та розкладають по тарілках спеціальними щипцями або великою ложкою із зубцями. Можливий варіант, коли велика страва пасти подається окремо, і до неї «додаються» соусники з різними соусами.

Можна подати пасту порційно в індивідуальних тарілках кожного гостя. В Італії за правилами етикету паста має подаватися у великих плоских тарілках. А в глибоких тарілках подається рідка перша страва міністроні або суп.

Останнім часом у ресторанах ці правила порушуються, і пасту подають у глибоких тарілках, мабуть, з міркувань практичності та здорового глузду: адже у глибокій тарілці паста довше не остигає, та й є її зручніше.

До пасти подається третій сир у сирниці - спеціальному посуді з кришкою та ложечкою. Але сир не подається до пасти з рибним соусом.

Їдять пасту акуратно намотуючи на зубці вилки по 2-3 ниточки і делікатно відправляючи в рот. Втягувати макарони з галасливим присвистом і тим більше перекушувати їх і спльовувати в тарілку вважається поганим тоном.

Запивають пасту водою або вином, але не кавою, газировкою або міцними напоями. Біле сухе вино підійде до пасти, приправленої з ніжними овочевими чи рибними соусами, а також до макаронних салатів.

Ravioli Dolci (солодкі равіолі) із начинкою із шоколаду або фруктів італійці із задоволенням запивають лікером «Амаретто». Хоча десертні равіолі обсмажуються у фритюрі і після купання в гарячому маслі більше нагадують пончики, вони все ж таки залишаються різновидом всесвітньо відомої і любленої італійської пасти.

Згідно з класичним способом, спагеті їдять столовою ложкою, яку тримають у лівій руці та столовою вилкою, яку тримають у правій. Виделкою підчитають дві-три нитки макаронів і 'витагують' їх до рівня грудей. Після цього починають намотувати, обертаючи вилку рухом на себе і одночасно опускаючи в тарілку. Закінчують намотування, майже опустивши спагетті в тарілку, - у підставленій ложці, роль якої полягає в тому, щоб спагетті на вилці були відокремлені від спагетті в тарілці.

Пасту подають відразу після приготування, бажано на гарячих тарілках, з посипаним зверху дрібно натертим сиром. Температура подачі 65-70 ° С. Соус для пасти не готують попередньо, він не повинен стояти більше 15 хвилин. Пасту так само не відварюють заздалегідь і не обдають холодною водою — продукт втратить свої властивості.

Прикрашають страви з пасти кількома способами. В якості декору використовують гілочку свіжого базиліка. Також страви з пасти прикрашають пармезаном, нарізаним тонкими пластинами.

Так само в якості прикраси використовують спеції, оливкову олію, рубану зелень петрушки, соус, приготовлений безпосередньо для страви, помідори чері і т.д.

Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ РІЗНИХ ВИДІВ ПАСТИ В УМОВАХ ЗРГ

2.1. Концептуальне меню закладу

Італійський ресторан має свої відмінності в порівнянні з іншими закладами ресторанного господарства. Основні відмінності такі:

1. Формат: Італійський ресторан зазвичай має формат вищого класу з високим рівнем обслуговування та елегантним інтер'єром. Ресторани середнього та нижчого класу також можуть існувати, але їх характеризує менший рівень ексклюзивності та сервісу.

2. Гастрономічне спрямування: Італійські ресторани спеціалізуються на італійській кухні та пропонують широкий вибір страв з цієї кухні. Тут можна знайти популярні італійські страви, такі як піца, паста, морепродукти, сир та м'ясо, а також десерти та вина з різних регіонів Італії.

3. Вимоги до стилю та атмосфери: Італійські ресторани зазвичай мають стильний та елегантний дизайн зі здебільшого традиційними італійськими елементами. Атмосфера в таких закладах зазвичай є дуже романтичною та затишною, а музика та декорації зазвичай зосереджені на італійській культурі.

4. Клас: Італійські ресторани зазвичай мають вищий клас, що означає вищу ціну за страви та більш ексклюзивне обслуговування. Такі ресторани зазвичай створюються для більш розкішних та елегантних заходів, таких як вечери для пари чи родинних святкувань.

Отже, італійський ресторан може відрізнитися від інших закладів ресторанного господарства.

Форма та методи обслуговування в італійському ресторані можуть варіюватися в залежності від його концепції та класу. Однак, в цілому, італійський ресторан має більш формальну атмосферу порівняно з іншими закладами ресторанного господарства, такими як кафе чи бари. Клієнти, як

правило, звертаються до персоналу з повагою та використовують формальні вирази, такі як "будь ласка" та "дякую".

Основні послуги, що надаються в італійському ресторані, включають прийом та обслуговування гостей, вибір та замовлення страв з меню, подачу їжі та напоїв, розрахунок за послуги. Додаткові послуги можуть включати проведення банкетів, організацію кулінарних майстер-класів, організацію дегустацій вина та інших алкогольних напоїв.

Також, в італійському ресторані можуть бути надані додаткові послуги, які допомагають підвищити комфорт та насолоду клієнтів, такі як послуга "консьержа" (допомога з вибором та бронюванням готелів, театральних квитків, екскурсій), послуги парковки, безкоштовного Wi-Fi, дитячий куток тощо.

Окрім того, в італійському ресторані можуть бути надані додаткові послуги, пов'язані з культурним та історичним наслідком Італії, наприклад, надання документальних матеріалів про різні місця та пам'ятки Італії, можливість познайомитися з історією та культурою цієї країни через оригінальне оформлення інтер'єру.

У цілому, італійський ресторан пропонує своїм гостям не тільки смачну та оригінальну їжу, але й незабутній досвід відвідування, що робить його популярним серед гурманів та любителів італійської кухні.

Кількість споживачів визначається на підставі прогнозованої динаміки завантаження залів різноманітних типів закладів ресторанного господарства.

Динаміка завантаженості зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день обґрунтована у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована добова динаміка завантаженості зали ресторану італійської кухні на 60 місць

| Години | Час харчування, хвилин | Оборотність місця за 1 год. | Коефіцієнт заповнення, частка від одиниці | Кількість споживачів, осіб |
|-------------|------------------------|-----------------------------|---|----------------------------|
| 10:00-11:00 | 15 | 4 | 0,60 | 36 |

Продовження таблиці 2.1

| | | | | |
|---------------------|----|------|------|-----|
| 11:00-12:00 | 13 | 4,61 | 0,70 | 42 |
| 12:00-13:00 | 20 | 3 | 0,70 | 42 |
| 13:00-14:00 | 23 | 2,6 | 0,70 | 42 |
| 14:00-15:00 | 18 | 3,3 | 1,00 | 60 |
| 15:00-16:00 | 27 | 2,2 | 1,00 | 60 |
| 16:00-17:00 | 25 | 2,4 | 0,75 | 45 |
| 17:00-18:00 | 24 | 2,5 | 0,75 | 45 |
| 18:00-19:00 | 17 | 3,5 | 1,00 | 60 |
| 19:00-20:00 | 35 | 1,7 | 1,00 | 60 |
| 20:00-21:00 | 30 | 2 | 1,00 | 60 |
| 21:00-22:00 | 17 | 3,5 | 0,75 | 45 |
| Усього відвідувачів | | | | 597 |

Розрахунок оборотності місяця в ресторані

$X = 60/t$, де 60 — кількість хвилин в одній годині; t — тривалість трапези одного гостя у хвиликах.

$$X = 60/17=3.5$$

На другому етапі визначається прогнозована кількість реалізованої продукції, яка розраховується на підставі коефіцієнту споживання окремих груп страв та прогнозованої чисельності споживачів за день (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції у ресторані італійської кухні на 60 місць

| Група страв | Коефіцієнт споживання групи страв | Денна кількість страв групи, порцій |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Холодні страви та закуски | 0,15 | 90 |
| Гарячі закуски | 0,10 | 60 |
| Супи | 0,20 | 120 |
| Другі страви | 0,30 | 180 |

Продовження таблиці 2.2

| | | |
|-------------------------------------|------|-----|
| Страви з пасти | 0,25 | 150 |
| Солодкі страви | 0,15 | 90 |
| Напої | 0,70 | 418 |
| Гарніри | 0,25 | 150 |
| Кондитерські та хлібобулочні вироби | 0,10 | 60 |

Розроблено концептуальне меню та виробнича програма ресторану італійської кухні на 60 місць (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

**Концептуальне меню ресторану італійської
кухні на 60 місць**

| Найменування страв | Вихід, г | Кількість порцій |
|---|----------|------------------|
| Закуски | | |
| Брускета з томатами і базиліком | 150 | 40 |
| Капрезе з моцарелою і томатами | 200 | 30 |
| Кальмари на грилі з лимоном і часником | 150 | 30 |
| Брускетти з лососем та томатами конкасе | 175 | 20 |
| Палітра італійських сирів | 290 | 20 |
| Тар-тар з рожевого тунця | 220 | 20 |
| Салати | | |
| Цезар з куркою і грінками | 200 | 20 |
| Грецький салат з оливками і фетою | 250 | 15 |
| Теплий салат з восьминогом та картоплею | 290 | 15 |
| Салат зі свіжими овочами та сиром страчателла | 260 | 20 |
| Капрезе с моцарелою Буффало | 270 | 10 |
| Буратта з томатами та руколою | 230 | 15 |
| Супи | | |
| Мінестроне з овочами та макаронами | 250 | 20 |

Продовження табл. 2.3

| | | |
|---|-----|----|
| Крем-суп з гарбузом і куркою | 250 | 20 |
| Гаспачо з жовтих томатів з крабом | 350 | 20 |
| Томатний суп з морепродуктами | 350 | 20 |
| Курячий бульйон з домашніми тальоліні | 300 | 20 |
| Основні страви | | |
| Паста Болоньезе з м'ясним соусом | 300 | 30 |
| Паста Карбонара з беконом і яйцем | 300 | 30 |
| Різотто з грибами і трюфельним маслом | 300 | 20 |
| Піца Маргарита з томатами і моцарелою | 400 | 30 |
| Піца Чотири сири | 330 | 30 |
| Піца Прошутто з білими грибами | 450 | 30 |
| Піца Горгонзола з грушею | 340 | 25 |
| Оселедець на грилі з капустою і картоплею | 300 | 20 |
| Італійський шницель з пармезаном і лимоном | 300 | 20 |
| Качина ніжка з весняними коренеплодами | 300 | 20 |
| Медальйони з телятини з томатами, кіноа та соусом зі сморчків | 300 | 15 |
| Ціла дорада на грилі, або в солі з броколі та томатами | 325 | 25 |
| Чорна тріска в глазури на картопляному кремі | 250 | 10 |
| Десерти | | |
| Тірамісу з маскарпоне і кавою | 150 | 7 |
| Панакотта з ягідним соусом | 150 | 7 |
| Чизкейк з лимоном і малиною | 150 | 6 |
| Морозиво | 50 | 15 |
| Сорбети | 50 | 15 |
| Мільфей з сирним кремом та малиновим соусом | 150 | 10 |
| Напої | | |
| Італійське червоне вино (пляшка) | 750 | 20 |
| Італійське біле вино (пляшка) | 750 | 20 |
| Пиво (пляшка) | 500 | 30 |

Закінчення табл. 2.3

| | | |
|-------------------------|------|----|
| Газована вода (пляшка) | 1000 | 30 |
| Лимонад (пляшка) | 1000 | 30 |
| Американо | 100 | 40 |
| Латте | 150 | 40 |
| Капучіно | 150 | 40 |
| Горячий шоколад з вином | 150 | 40 |

2.2. Організація процесу виробництва страв з використанням різних видів пасти.

Схема організації виробничого процесу ділянки гарячого цеху з виробництва страв із пасти:

1. Приймання та зберігання сировини:

- робоча зона для розважування та вимірювання сировини
- зона зберігання сировини за температурного режиму

2. Приготування та формування тіста:

- зона для розміщування складників тіста
- устаткування для приготування тіста (комбайни, куттери, тістомісильна машина тощо)
- зона для формування тіста в необхідну форму (машина для формування пасти, вирубувальні пристрої тощо)

3. Варіння пасти та інших страв:

- устаткування для приготування страв на грилі та у фритюрі (грилі, фритюрниці, сковороди тощо)
- бігунки для різання пасти

4. Подача страв з пасти:

- зона для оформлення та прикрашання страв
- буфет для подачі страв
- стійки для зберігання посуду та столових наборів

5. Контроль якості та очищення приміщення:

- зона для контролю якості готових страв
- зона для миття посуду та прибирання приміщення

6. Режим роботи цеху складається з:

- приймання сировини
- замішування тіста для борошняних виробів та виготовлення з них страв.

У цеху будуть працювати 2 людини, кухар та його помічник.

Виробнича програма цеху:

Приготування тіста та виробів з нього буде проходити у кондитерському цеху.

Основною задачею цеху є виготовлення тіста для пасти та піци, равіолі та кондитерських виробів які подаються у ресторані.

З розрахунку вживання борошняних страв у ресторані, кондитерський цех щодня буде виробляти приблизно 60 кг тіста, з яких:

- 23 кг – для пасти;
- 26 кг – для піци;
- 3 кг – для равіолі;
- 8 кг – для кондитерських виробів.

Підбір устаткування кондитерського цеху і розрахунок площі цеху наведений у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Підбір устаткування і розрахунок площі кондитерського цеху

| Назва устаткування | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм | | Площа, м ² |
|------------------------------|----------------|-----------------------|--------|-----------------------|
| | | довжина | ширина | |
| Тістомісильна машина | 1 | 2500 | 800 | 2,0 |
| Машинка для формування пасти | 1 | 3000 | 800 | 2,4 |
| Сушильна шафа | 1 | 1500 | 1000 | 1,5 |
| Складальний стіл | 1 | 2000 | 800 | 1,6 |
| Різальний верстат | 1 | 2500 | 1000 | 2,5 |
| Шафа для зберігання сировини | 1 | 1000 | 800 | 0,8 |
| Мийна установка | 1 | 1500 | 800 | 1,2 |
| Холодильник | 1 | 2000 | 800 | 1,6 |

| Назва устаткування | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм | | Площа, м ² |
|--|-------------------|-----------------------|--------|-----------------------|
| | | довжина | ширина | |
| Стелажі для зберігання готової продукції | 1 | 2000 | 1000 | 2.0 |
| Площа, яку займає устаткування, м² | | | | 15,9 |

Площа цеху розраховується з урахуванням потреби вільного простору для переміщення робочих і зберігання сировини. Для цеху з виробництва пасти рекомендується врахувати 4-7 м² на одного працівника.

Таким чином, площа цеху буде розраховуватись за формулою:

Площа цеху = (1.2...1.6)*Собладнання + (4...7)*N. Де N – кількість особового складу у цеху при максимальній завантаженості залу

$$\text{Площа цеху} = 1.3 * 15,9 + 5 * 2 = 30,6 \text{ м}^2$$

Також, слід врахувати площу для зберігання сировини, зону відпочинку для працівників та інші додаткові фактори.

Організація процесу виробництва страв із пасти в італійському ресторані включає кілька етапів. Нижче наведено загальний опис кожного з них:

Підготовка інгредієнтів: Спочатку необхідно підготувати всі необхідні інгредієнти, такі як макарони, соуси, овочі, сири та інші продукти, які будуть використовуватися в страві.

Приготування пасти: Наступним кроком є приготування пасти. Це може бути просте запарювання або варіння, залежно від виду пасти. Час приготування і температура варіння також можуть змінюватися залежно від типу пасти.

Приготування соусу: Для багатьох страв з пастою необхідний соус. Соус можна приготувати з овочів, сирів, м'яса, риби та інших інгредієнтів.

Компонування страви: Після приготування пасти та соусу необхідно скласти страву. Це може бути просте змішування пасти та соусу, або використання більш складних методів композивання, наприклад, додавання свіжих трав або топінгів.

Подача страви: Коли страва готова, її необхідно правильно подати на стіл. Це може включати використання спеціального посуду, прикрас та інших елементів для покращення презентації.

Післяпродажне обслуговування: Після того, як страву подана на стіл, слід забезпечити гостям належне обслуговування. Це може включати видалення порожнього посуду, запитання про задоволеність стравою та надання додаткових послуг, які можуть бути потрібні гостям.

На основі розрахунків та підбору устаткування розроблено план-схему кондитерського цеху з розташуванням технологічного обладнання.

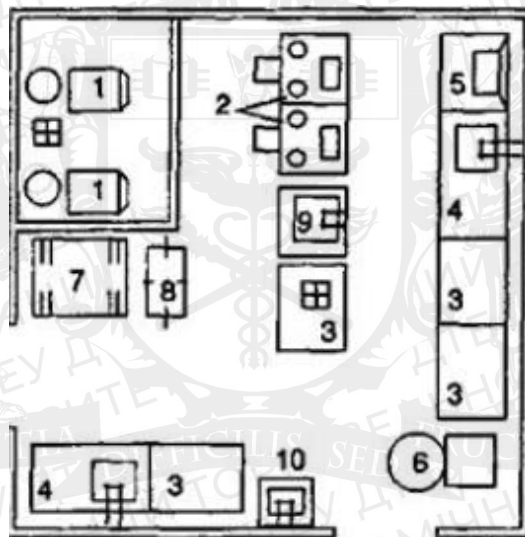


Рис. 1 План-схема кондитерського цеху

- 2 — тістомісильна машина;
- 3 — виробничий стіл;
- 4 — стіл з мийною ванною;
- 5 — машинка для формування пасти;
- 6 — різальний верстат;
- 7 — шафа для зберігання сировини;
- 8 — холодильник;
- 9 — мийна установка;
- 10 — раковина для миття рук.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ (ВИСНОВКИ)

Тісто для пасти за своїм складом є найпростішим із усіх видів тіста, що використовуються для виробництва борошняних виробів. Головними і, в більшості випадків, єдиними його компонентами є борошно та вода.

Свіжа паста, *pasta all'uovo*, зазвичай робиться з м'якої пшениці та яєць. Найвідоміші представники – тальятелле, папарделле, фетучіні, лазіння, гарганеллі. Ця паста ніколи не вариться в *al dente*. Зі свіжою пастою це просто неможливо. Вона навпаки, повинна бути ніжною, гладкою та бархатистою, тому і соуси для свіжої пасти часто з вершками або вершковим маслом. Також це зумовлено тим, що багато з вищезгаданих форм пасти походять з областей Північної Італії, Тоскани та Емілії-Романьї, де історично було найбільш поширене скотарство. Так само до цієї пасти підходять м'ясні соуси та трюфелі.

Другий тип пасти – це суха паста. Та, що продається у будь-якому супермаркеті. “*Acqua e farina*”, борошно та вода, у перекладі з італійської. Ця паста в основному виготовляється з борошна з твердої пшениці: спагетті, букатіні, лінгвіні, ригатоні, бомболотті тощо. Суха паста вимагає деяких технічних зусиль для виробництва, і її трохи складніше готувати, ніж свіжу. Томатний соус, каперси, оливки, анчоуси, часник і оливкова олія – найчастіші супутники сухої пасти. Короткі та особливо кільцеподібні макаронні вироби добре поєднуються з соусами їх бобових або дрібно порубаних овочів.

Третій тип пасти – це паста з начинкою. Усім відомі равіолі, і такі відомі аньолотті, мещалуне, тортелліні, тортеллі. Їх поєднує “свіже” тісто та наявність усередині начинки. Як соус часто виступає вершкове масло або “золотий” соус. У деяких випадках таку пасту подають із бульйоном (*brodo*).

Четвертий тип пасти, про який варто сказати окремо, яєчна та проста, як правило, ручної роботи. Це ньоккі, кавателлі, орьчеті, трофі. Для страв із такої пасти необхідно подавати багато густого соусу із вираженим смаком.

Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час виробництва пасти, включають гідратацію білків, зміну консистенції суміші, розширення маси тіста, випаровування вологи з пасти та зниження вологості та збереження якості пасти під час сушіння. Крім того, механічна обробка сировини забезпечує подрібнення та змішування сировини для отримання однорідної суміші.

У процесі виробництва пасти також важливо використовувати належну маркетингову стратегію та упакування продукції для збереження якості пасти та її транспортування до кінцевого споживача.

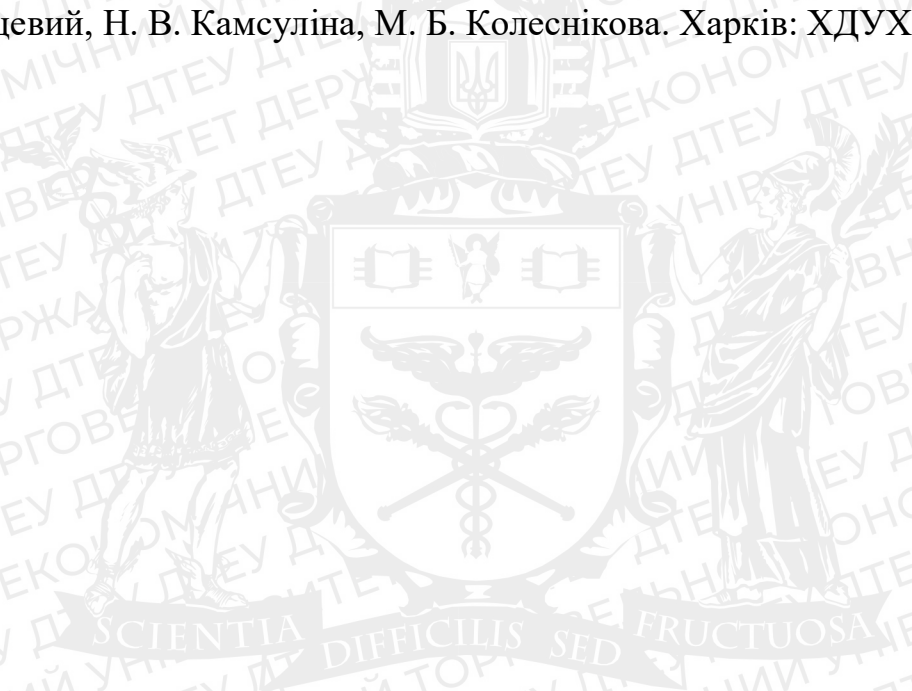
Італійський ресторан має свої відмінності в порівнянні з іншими закладами ресторанного господарства. Форма та методи обслуговування в італійському ресторані можуть варіюватися в залежності від його концепції та класу. Однак, в цілому, італійський ресторан має більш формальну атмосферу порівняно з іншими закладами ресторанного господарства, такими як кафе чи бари.

Основні послуги, що надаються в італійському ресторані, включають прийом та обслуговування гостей, вибір та замовлення страв з меню, подачу їжі та напоїв, розрахунок за послуги. Додаткові послуги можуть включати проведення банкетів, організацію кулінарних майстер-класів, організацію дегустацій вина та інших алкогольних напоїв.

Список використаних джерел

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 382 с.
2. Голікова, Т. П. Макаронні вироби підвищеної біологічної цінності / Т. П. Голікова // Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельноресторанного та туристичного бізнесу : матеріали Всеукраїнської науковопрактичної конференції, 29 - 30 жовтня 2012 р. – К.: НУХТ, 2012. – С. 83-85.
3. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
4. Карпик, Г. В. Удосконалення технології макаронних виробів, збагачених харчовими волокнами : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів» / Карпик Галина Вікторівна ; НУХТ. - К., 2014. – 21 с.
5. Ковальчук К.Л. Борошняні та зерно-борошняні товари. Київ, 2003 – 150.
6. Слащева, А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
7. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
8. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.

9. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
10. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
11. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посібник / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова. Харків: ХДУХТ, 2006. 338 с.



Додаток А

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
 (найменування суб'єкта господарювання
 у підприємстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
 "___" _____ 2023 р.

М. П. _____
 (підпис)

**Технологічна карта №1
 на страву «Спагетті з песто із руколи та кешью»**

| № | Найменування сировини | Витрати сировини, кг | | Технологічні вимоги до якості сировини |
|---|-----------------------|----------------------|--------------|--|
| | | Брутто | Нетто | |
| 1 | Паста | 0,300 | 0,250 | Сировина відповідає якості та вимогам, які висуваються до харчових продуктів |
| 2 | Рукола | 0,120 | 0,120 | |
| 3 | Кеш'ю | 0,120 | 0,100 | |
| 4 | Твердий овечий сир | 0,040 | 0,030 | |
| 5 | Олія з фундуку | 0,025 | 0,025 | |
| | Вихід | | 0,325 | |

Технологія приготування

Горіхи обсмажити на сухій сковороді легкої рум'янці, остудити. Руколу, кешью, горіхову олію, натертий сир, сіль та перець пюривати блендером у однорідну пасту, додавши 1-2 ст. л. води від варіння спагетті.

Одночасно з приготуванням песто зварити пасту. Пасту заправити 1 ст. л. горіхової олії та акуратно перемішати з песто.

подавати негайно.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд – форма збережена, паста зеленого кольору, прикрашена тертим сиром.

Аромат – легкий аромат зелені та фундуку.

Консистенція – м'яка, ніжна.

Смак – збалансований твердого овечого сиру та руколи, присмак горіхів.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви, вміст на 100 г страви:

Білки (г) – 16

Жири (г) – 11

Вуглеводи (г) – 32

Енергетична цінність (ккал) – 290

Автор фірмової страви (виробу): _____ Скрипниченко Г.Д.

Карту склав: _____ Скрипниченко Г.Д.



Приклад подавання страви «Спагетті з песто із руколи та кешью»

Додаток Б

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у підприємстві)(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
"___" _____ 2023 р.

М. П. _____

(підпис)

Технологічна карта №2 на страву «Равіолі з грибами та сиром»

| № | Найменування сировини | Витрати сировини, кг | | Технологічні вимоги до якості сировини |
|---|-----------------------|----------------------|--------------|--|
| | | Брутто | Нетто | |
| 1 | Часник | 0,006 | 0,004 | Сировина відповідає якості та вимогам, які висуваються до харчових продуктів |
| 2 | Сир рікотта | 0,250 | 0,250 | |
| 3 | Наріzana петрушка | 0,003 | 0,002 | |
| 4 | Яйце | 0,200 | 0,200 | |
| 5 | Печериці | 0,094 | 0,071 | |
| 6 | Олія рослинна | 0,005 | 0,005 | |
| 7 | Тертий пармезан | 0,010 | 0,010 | |
| 8 | Олія оливкова | 0,005 | 0,005 | |
| 9 | Борошно | 0,400 | 0,400 | |
| | Вихід | | 0,520 | |

Технологія приготування

Борошно просіяти, додати яйця, сіль та оливкову олію. Вимісити м'яке тісто. Накрити серветкою та залишити на 30 хв. у теплому місці. Приготувати начинку. Часник очистити та подрібнити. Гриби промити, обсушити та нарізати невеликими шматочками. Обсмажити в розігрітій олії, 7–8 хв., додати часник,

приправити за смаком сіллю та перцем. Готувати ще 2 хв. Зняти з вогню та дати охолонути.

Рікотту викласти в миску та збити до кремоподібного стану. Додати тертий пармезан та перемішати. З'єднати сирну суміш із грибами і ще раз дуже акуратно перемішати.

Тісто знову добре вимісити і на присипаній борошном поверхні розкотити в тонкий пласт. Нарізати його поздовжніми смужками завширшки 3,5-4 см.

Викласти половину смужок по 1 ст. л. приготованої начинки з відривом 3,5–4 см. одна від одної. Злегка збити яйце і змастити тісто навколо начинки.

Накрити тісто з начинкою смужками, що залишилися, притиснути пальцями місця, де немає начинки. Розрізати тісто на квадрати. У широкій каструлі закип'ятити велику кількість злегка підсоленої води. Відварювати равіоли порціями, доки вони не спливають. Можна подавати зі сметаною, розтопленою вершковою олією або соусами для пасти.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд – форма збережена, поверхня золотистого кольору рівномірно обсмажена.

Аромат – легкий аромат часника, пікантний запах грибів.

Консистенція – м'яка, соковита

Смак – збалансований смак грибів та сиру з відчутними нотками зелені та часнику.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви, вміст на 100 г страви:

Білки (г) – 15,5

Жири (г) – 8

Вуглеводи (г) – 30

Енергетична цінність (ккал) – 240

Автор фірмової страви (виробу): _____ Скрипниченко Г.Д.

Карту склав: _____ Скрипниченко Г.Д.



Приклад подавання страви «Равіолі з грибами та сиром»