

Державний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ ЧІЗКЕЙКІВ З РІЗНИМИ ВИДАМИ М'ЯКОГО
СИРУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У АМЕРИКАНСЬКОМУ
РЕСТОРАНІ НА 50 МІСЦЬ**

Студентки 4 курсу, 6 групи,
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Технологія та організація
ресторанного бізнесу»

Науковий керівник
к.т.н., доц.

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

Солончук
Анни
Петрівни

*підпис
студентки*

Медведева
Анжеліка
Олександрівна

*підпис
керівника*

Гніцевич
Вікторія
Альбертівна

*підпис
гаранта*

Київ 2023

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Освітній ступінь «бакалавр»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко
« _____ » _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ на випускню кваліфікаційну роботу студентці

СОЛОНЧУК АННІ ПЕТРІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1) Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія чізкейків з різними видами м'якого сиру та організація їх виробництва у американському 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 чізкейків з різними видами м'якого сиру та організація їх виробництва у американському ресторані.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження чізкейків у роботу закладу, різні види м'якого сиру.

Предмет дослідження: чізкейки, різні види м'якого сиру, 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 страви чізкейк.

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва чізкейків з різними видами м'якого сиру у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології чізкейків.

1.3. Інновації в технології виробництва чізкейків.

1.4. Розробка проєкту технології страви чізкейк.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації чізкейків в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу.

2.2. Організація процесу виробництва чізкейків з різними видами м'якого сиру.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проєкту:

№	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Технологія виробництва харчової продукції	03-28.04.2023	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	02-23.05.2023	
3	Оформлення ВКР	24-26.05.2023	
4	Презентація ВКР	29-30.05.2023	
5	Подання ВКР на кафедру	02.06. 2023	
6	Захист ВКР в ЕК	Червень 2023 р.	

7. Дата видачі завдання: 15 березня 2023 року

8. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи

_____ А.О. Медведева

9. Гарант освітньої програми

_____ В.А. Гніщевич

10. Завдання прийняла до виконання студентка

_____ А.П. Солончук

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

Студентки: Солончук Анни Петрівни

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 ЧІЗКЕЙКІВ З РІЗНИМИ ВИДАМИ
М'ЯКОГО СИРУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У
АМЕРИКАНСЬКОМУ РЕСТОРАНІ НА 50 МІСЦЬ»**

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

Термін захисту 20 червня 2023 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускнуну кваліфікаційну роботу: «Технологія чізкейків з різними видами м'якого сиру та організація їх виробництва у американському ресторані на 50 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва чізкейків з різними видами сирів» та «Організація виробництва у американському ресторані на 50 місць».

У розділі «Технологія виробництва чізкейків з різними видами сирів» проведено аналіз асортименту чізкейків, обрано для досліджень чізкейк Hollywood. Розроблено та обґрунтовано для розширення асортименту авторські рецептури чізкейка Hollywood: з використанням кави та лікеру, що робить смак та аромат насиченим та виразним, при цьому залишаючи текстуру однорідною та кремовою.

В розділі 2 розроблено основні концептуальні рішення ресторану американської кухні на 50 місць, концептуальне меню та структуру виробничого процесу кондитерського цеху. Підібрано виробниче устаткування та розраховано площу кондитерського цеху, яка склала 22 м² та спроектовано його план-схему.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на ___ сторінках пояснювальної записки та містить 9 таблиць та 4 додатків.

Ключові слова: ресторан, технологія, чізкейк, американська кухня, кондитерський цех.

Abstract

In accordance with the topic and task, the graduation qualification work was completed: "Technology of cheesecakes with various types of soft cheese and organization of their production in an American restaurant for 50 seats", which contains two sections: "Technology of production of cheesecakes with various types of cheese" and "Organization of production in an American restaurant with 50 seats."

In the section "Technology of production of cheesecakes with different types of cheeses" an analysis of the assortment of cheesecakes was carried out, the Hollywood cheesecake was chosen for research. Developed and substantiated to expand the range of original Hollywood cheesecake recipes: with the use of coffee and liqueur, which makes the taste and aroma rich and expressive, while leaving the texture uniform and creamy.

In chapter 2, the main conceptual solutions of the American cuisine restaurant for 50 seats, the conceptual menu and the structure of the production process of the pastry shop are developed. The production equipment was selected and the area of the confectionery shop was calculated, which was 22 m², and its plan-scheme was designed.

The graduation qualification work is laid out on the pages of the explanatory note and contains 9 tables and 4 appendices.

Keywords: restaurant, technology, cheesecake, American cuisine, pastry shop.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЧІЗКЕЙКІВ З РІЗНИХ ВИДІВ М'ЯКИХ СИРІВ.....	9
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва чізкейків у закладах ресторанного господарства.....	9
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології чізкейків з різних видів м'яких сирів.....	11
1.3. Інновації в технології виробництва чізкейків з різних видів м'яких сирів.....	15
1.4. Розробка технології чізкейків з різних видів м'яких сирів.....	17
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ЧІЗКЕЙКІВ З РІЗНИМИ ВИДАМИ М'ЯКОГО СИРУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У АМЕРИКАНСЬКОМУ РЕСТОРАНІ НА 50 МІСЦЬ	19
2.1. Концептуальне меню ресторану американської кухні.....	19
2.2. Організація процесу виробництва чізкейків з різних видів м'яких сирів....	23
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	27
ДОДАТКИ.....	28

ВСТУП

У світі гастрономії кожен регіон має свою унікальну кулінарну спадщину, яка спонукає нас до відкриття нових смаків та переживань. Одним із незмінних джерел задоволення для гурманів є чізкейки – чудові десерти, які завоювали світ своєю ніжною текстурою, багатим смаком та розмаїттям варіацій. Завдяки розширенню культурного обміну та глобалізації, американська кухня стала справжнім місцем експериментів зі смаками та стилістикою, включаючи традиційні десерти, такі як чізкейки.

В рамках випускної кваліфікаційної роботи досліджується технологія приготування чізкейків з використанням різних видів м'якого сиру та організація їх виробництва в американському ресторані на 50 місць. Цей проект не лише пропонує глибокий аналіз рецептур та технологій приготування чізкейків, але й висвітлює важливі аспекти їх комерційної реалізації.

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології чізкейків з різними видами м'якого сиру та організація їх виробництва у американському ресторані.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження чізкейків у роботу закладу, різні види м'якого сиру.

Предмет дослідження: чізкейки, різні види м'якого сиру, борошняний цех ресторану.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

Структура випускної кваліфікаційної роботи визначена метою і завданнями дослідження, складається з вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЧІЗКЕЙКІВ З РІЗНИХ ВИДІВ М'ЯКИХ СИРІВ

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва чізкейків у закладах ресторанного господарства

Чізкейки стали популярними в Україні завдяки їх різноманітній гамі смаків і варіацій. Вони приваблюють різні смакові вподобання, поєднуючи насичений смак м'якого сиру з різними додатками, такими як шоколад, фрукти, карамель, а також різними текстурами. Це дозволяє задовольнити бажання споживачів поекспериментувати зі смаками та отримати неперевершений десертний досвід. Популярність чізкейків в Україні також пояснюється зростанням інтересу до десертів зі світової кухні. Українці стали більш відкритими до нових смаків і культур, і чізкейки, як американський десерт, впевнено зайняли своє місце в цьому тренді. Також чізкейки є чудовим вибором для людей з дієтичними обмеженнями, так як вони можуть бути виготовлені без глютену або з використанням замінників цукру. Це робить їх доступними для широкої аудиторії, включаючи осіб з особливими харчовими потребами. Крім того, чізкейки часто виглядають апетитно і естетично, що робить їх привабливими для фотографування та розміщення у соціальних мережах, що сприяє поширенню їх популярності серед українців. Проаналізуємо існуючі кафе-кондитерські, які працюють в Києві, дані заносимо до табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Кафе-кондитерські в Україні

Назва кафе-кондитерської	Місцезнаходження	Графік роботи
«Honey. Cafe-confectionery»	вул. Ярославів Вал, 20	10:00 - 22:00
«Levenzon Bakery & Patisserie»	вул. Коноплянська, 12	09:00 - 18:00
«Souffle»	Русанівська набережна, 4	10:00 - 21:30
«Cake Bar»	вул. Трускавецька, 8,	09:00 - 21:00
«Musse»	вул. Мала Житомирська, 17	09:00 - 21:30
«Caramel»	вул. Воздвиженська, 5-7	10:00 - 22:00

Продовження табл. 1.1

«JOOLS CAFÉ»	Голосіївський проспект, 94/1	09:00 - 21:00
«Кондитерська №7»	вул. Регенераторна, 4	08:00 - 22:00
«CHRIS CAKE»	бул. Лесі Українки, 28	09:00 - 20:00
«Моне»	вул. Саксаганського, 27	08:00 - 20:00
«Hansel&Gretel»	прос. Правди, 41в	08:00 - 22:00
«Love&cake»	вул. Андрія Аболмасова, 4	09:00 - 22:00

Загальна характеристика процесу виробництва чізкейків у закладах ресторанного господарства включає декілька важливих аспектів, які впливають на якість та успішність виробництва. Детальний опис цих аспектів наведений нижче:

2) **Рецептура та склад інгредієнтів.** Виробництво чізкейків починається з ретельного вибору рецептури та вимірювання необхідних інгредієнтів. Основою чізкейку є м'який сир, такий як кремовий сир, філадельфія або маскарпоне. Крім того, в процесі виробництва можуть бути використані яйця, цукор, вершки, мука та інші компоненти, які впливають на текстуру, смак та аромат чізкейку.

3) **Підготовка і приготування основи та начинки.** Після підготовки інгредієнтів, переходять до приготування основи та начинки чізкейку. Основа зазвичай складається з подрібнених печивних крихт, які змішуються з розтопленим вершковим маслом та іншими додатками. Начинка може містити м'який сир, яйця, цукор, ароматизатори та інші інгредієнти, що роблять чізкейк унікальним.

4) **Формування і випікання.** Отриману суміш основи та начинки переносять у відповідну форму для чізкейка, яка може бути круглою або квадратною. Випікання проводиться в духовці за певної температури та тривалості.

5) **Охолодження та стиглість.** Після випікання чізкейк потребує охолодження та стиглості для досягнення оптимальної консистенції та стійкості.

Зазвичай, чізкейк залишають в холодильнику протягом кількох годин або навіть на ніч, щоб він затвердів і став більш компактним.

6) Декорування та подача. Завершальним етапом процесу виробництва є декорування та подача чізкейку. Це може включати додавання фруктів, шоколадних крихт, вершків, соусів або інших елементів, які прикрашають та покращують вигляд та смак чізкейку. Готовий чізкейк подається на тарілці або упаковується для доставки або продажу.

7) Контроль якості та стандарти. Важливою складовою процесу виробництва є контроль якості, що включає перевірку сировини, відповідність рецептурам, оцінку смакових та текстурних характеристик готового продукту. Заклади ресторанного господарства повинні дотримуватись встановлених стандартів якості та гарантувати своїм клієнтам безпеку та задоволення від споживання чізкейків.

Враховуючи ці етапи та аспекти, загальна характеристика процесу виробництва чізкейків у закладах ресторанного господарства визначається детальним плануванням, контролем якості та створенням унікальних рецептур, що задовольняють вимоги клієнтів та забезпечують високу якість готового продукту.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології чізкейків з різних видів м'яких сирів

Аналіз рецептурного складу та технології чізкейків з різних видів м'яких сирів включає детальне вивчення складу та пропорцій інгредієнтів, що використовуються для виготовлення цього десерту, а також процесу його приготування. У рецептурі чізкейків з різних видів м'яких сирів основним інгредієнтом є м'який сир, такий як кремований сир, філадельфія або кремований козячий сир. Цей сир надає чізкейку м'яку і пухку текстуру, а також характерний смак. Додатковими інгредієнтами, які часто використовуються у рецепті чізкейку, є цукор, яйця, вершкове масло, ванільний екстракт та цедро лимона. Ці інгредієнти доповнюють смак чізкейку і сприяють його текстурі та консистенції. Додаткові інгредієнти можуть варіюватись залежно від рецептури і бажаного

смакового профілю, такі як ароматизатори, фрукти, шоколад, карамель або горіхи.

Аналіз дозволяє ідентифікувати потенційні проблеми або виклики, пов'язані з використанням конкретних видів м'яких сирів у чізкейках, такі як зміна консистенції, стабільності або смакових властивостей.

Один з найпопулярніших рецептів чізкейку включає змішування подрібненого печива для основи з розтопленим вершковим маслом, яка ущільнюється в дні форми. Для начинки: збиті яйця, м'який сир (зазвичай кремовий сир, філадельфія або сир маскарпоне), цукор та інші ароматизатори, які можуть включати ваніль, лимонний сік або корицю. Ця суміш викладається на основу, а потім випікається в духовці до готовності.

Таблиця 1.2

Аналіз базової рецептури чізкейку

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Сир філадельфія	Висока якість, свіжість	30%	Розтирання
Маскарпоне	Свіжість, м'якість	20%	Розтирання
Масло	Висока якість, без солі	15%	Збивання
Цукор	Кристалічна форма, висока чистота	10%	Збивання
Яйця	Свіжість, без пошкоджень	10%	Розмішування
Ванільний екстракт	Натуральний, висока якість	2%	Розмішування
Корж	Висока якість, свіжість	13%	Приготування тіста

Примітка: Вказані вмістові співвідношення є приблизними та можуть змінюватись залежно від конкретної рецептури та бажаного смакового профілю продукту.

Аналізуючи базову рецептуру продукції, можна зробити наступні спостереження:

Вимоги до рецептурних компонентів: Усі компоненти повинні відповідати встановленим вимогам щодо якості та свіжості. Сир повинен бути м'яким та свіжим, масло - без солі, а яйця - свіжими та без пошкоджень.

Співвідношення основних компонентів: У рецептурі чізкейка з різних видів м'яких сирів використовується комбінація різних видів м'яких сирів з різними вмістами. Вміст кожного компонента визначається для досягнення бажаного смакового профілю та текстури чізкейка. Наприклад, в рецептурі може бути 30% сиру філадельфія, 20% маскарпоне, 15% масла та так далі. Залежно від цих співвідношень формується характерний смак та текстура продукту.

Механічна кулінарна обробка: Рецептатура включає різні види механічної кулінарної обробки. Розтирання сирів сприяє їхньому розподілу та інтеграції в суміші, збивання масла та цукру допомагає створити повітряну консистенцію, а розмішування яєць та ванільного екстракту додає однорідності суміші. Приготування тіста для коржу включає процес змішування та подальшого формування коржа.

Аналіз технологічного процесу виробництва рецептури аналога, з урахуванням пірометрів технологічних операцій та фізико-хімічних процесів проведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3.

Аналіз технологічного процесу виробництва чізкейку

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка печива для основи:			
Подрібнення	Зміна консистенції на крихту	$d=0,5$ мм	Розрихлення та аерація
Підготовка масла вершкового:			
Зачищення, розтоплення масла вершкового	Отримання необхідної консистенції	$T=27-36^{\circ}\text{C}$ $\tau=3 \cdot 10^2$ с	Порушення цілісності
Замішування тіста для коржа	Поділ та змішування інгредієнтів	Механічне змішування при заданих обертах та тривалості	Інтеграція всіх компонентів тіста, формування однорідного тіста
Змішування середини чізкейку:			
Розтирання м'якого сиру	Розподіл м'якого сиру у суміші	Механічне розтирання при заданих обертах та тривалості	Руйнування структури м'якого сиру, формування однорідної маси

Продовження табл. 1.3

Розмішування яєць та ванільного екстракту	Однорідне поєднання інгредієнтів	Механічне розмішування при заданих обертах та тривалості	Поєднання яєць та ванільного екстракту, формування рівномірної суміші
З'єднання начинки	Одержання однорідної маси, без грудочок	Механічне розмішування при заданих обертах та тривалості	Формування однорідної суміші
Випікання	Доведення виробу до готовності	$T=160^{\circ}\text{C}$, $t= 60$ хв.	Утворення бажаної консистенції, випаровування вологи, карамелізації цукрів, реакції меланоїдиноутворення, яка впливає на смак та колір виробу
Охолодження:			
Охолодження	Загущення начинки чізкейку, збереження зовнішнього вигляду	$T=100^{\circ}\text{C}$ $t= 60$ хв, $T=20^{\circ}\text{C}$ $t= 240$ хв,	Часткова втрата вологи

Під час виробництва чізкейків з різних видів м'яких сирів відбуваються різні фізико-хімічні процеси. Розтирання м'якого сиру допомагає розподілити його та інтегрувати в суміші. Збивання масла та цукру створює повітряну консистенцію тіста. Розмішування яєць та ванільного екстракту забезпечує однорідне поєднання інгредієнтів, а змішування тіста для коржу допомагає поділити та змішати всі компоненти тіста. Крім того, під час процесу приготування тіста для коржу відбувається гідратація крохмалю та плавлення цукру, що сприяє утворенню текстурних та структурних змін у тісті. Під час підпалювання тіста в духовці відбувається термічна обробка, яка сприяє подальшій зміні текстури та формуванню кінцевого продукту. Аналіз дозволяє ідентифікувати потенційні проблеми або виклики, пов'язані з використанням конкретних видів м'яких сирів у чізкейках, такі як зміна консистенції, стабільності або смакових властивостей.

Дослідження також може охоплювати експерименти з варіаціями рецептур та технологічних параметрів, що мають вплив на якість та вигляд

чізкейку. Наприклад, можна провести експерименти з різними пропорціями м'якого сиру, змінити типи підсолоджувачів або стабілізаторів, використовувати альтернативні м'які сири для отримання унікальних смакових комбінацій. Крім того, аналіз рецептурного складу та технології чізкейків з різних видів м'яких сирів враховує поточні тенденції споживання, такі як популярність веганського або безглютенового харчування. Це відкриває можливості для розробки альтернативних рецептур, використання рослинних м'яких сирів або альтернативних підсолоджувачів, що відповідають певним діетам.

Також, важливим аспектом аналізу рецептурного складу та технології чізкейків з різних видів м'яких сирів є оцінка харчової цінності продукту. Це включає визначення поживної цінності, вмісту білків, жирів, вуглеводів та інших поживних компонентів у чізкейках. Інформація про харчову цінність допомагає споживачам зробити свідомий вибір щодо споживання чізкейків з різними видами м'яких сирів, враховуючи їх харчові потреби та обмеження. Крім того, аналіз рецептурного складу та технології чізкейків дозволяє виявити можливі алергени або небажані інгредієнти, які можуть бути присутні у деяких видах м'яких сирів. Це особливо важливо з огляду на зростаючу свідомість споживачів щодо алергій та харчових обмежень. Вивчення складу інгредієнтів допомагає розробити альтернативні рецептури, які можуть задовольняти специфічні діетарні потреби споживачів. Нарешті, аналіз технології виробництва чізкейків з різних видів м'яких сирів допомагає забезпечити стабільну якість продукту та виключити можливі ризики, пов'язані з безпекою харчових продуктів. Визначення оптимальних параметрів виробництва, включаючи температуру, час та послідовність етапів, сприяє отриманню однорідної текстури, добре пропеченому коржу та стійкості продукту під час зберігання.

1.3. Інновації в технології виробництва чізкейків з різних видів м'яких сирів

Останні роки свідчать про швидкий розвиток інновацій в галузі харчової технології, зокрема в технології виробництва чізкейків з різних видів м'яких сирів. Інновації в цій галузі спрямовані на поліпшення якості продукту,

збільшення ефективності виробництва, розширення асортименту та відповідь на змінні потреби споживачів. Однією з інноваційних технологій є використання нових видів м'яких сирів у складі чізкейків. Традиційно використовувані сири, такі як кремовий сир або філадельфія, доповнюються новими сортами, що дає можливість створити більш різноманітні смакові поєднання та задовольнити індивідуальні вподобання споживачів. Наприклад, додавання м'якого сиру типу маскарпоне або брі дозволяє надати чізкейку більш насичений смак та ніжну текстуру.

Іншою інноваційною технологією є застосування нових методів приготування тіста та начинки. Використання альтернативних борошняних продуктів, таких як кокосова або мигдальна мука, може покращити харчову цінність продукту та забезпечити альтернативні варіанти для осіб з харчовими обмеженнями. Крім того, впровадження нових методів змішування, випікання та охолодження може забезпечити більш однорідну структуру та підвищити збереження свіжості та якості продукту. Інновації також знаходять відображення у використанні нових технологічних принципів, таких як вакуумне упакування чізкейків, що дозволяє зберегти їх свіжість та тривалість зберігання. Також, автоматизація процесу виробництва за допомогою спеціалізованого обладнання та використання передових програмних систем управління дозволяють знизити витрати на працю та підвищити продуктивність. Іншою інноваційною технологією є використання нових методів декорування та оформлення чізкейків. Застосування 3D-принтерів або автоматизованих систем декорування дозволяє створювати унікальні та креативні дизайни на поверхні чізкейків, що привертають увагу споживачів та створюють незабутні враження.

Наведені інновації у технології виробництва чізкейків з різних видів м'яких сирів не тільки розширюють можливості у створенні смакових поєднань, але й сприяють впровадженню новаторських підходів до виробництва та оформлення. Це дозволяє виробникам привернути увагу споживачів, задовольнити їхні вимоги щодо якості та розширити асортимент продукції. Подальший аналіз та дослідження цих інновацій можуть сприяти подальшому

розвитку технологій виробництва чізкейків та задоволенню зростаючих потреб споживачів.

1.4. Розробка технології чізкейків з різних видів м'яких сирів

Аналіз літературних джерел свідчить, що останнім часом асортимент м'яких сирів зростає з кожним роком і поновлюється різними, раніше не використовуваними компонентами. У випускній кваліфікаційній роботі для приготування чізкейку в якості начинки беремо розтоплене вершкове масло та крем-сир. За базову обрано рецептуру для чізкейку Hollywood (табл 1.4).

Таблиця 1.4.

Рецептурний склад чізкейку Hollywood

Інгредієнти	Брутто, г	Нетто, г
Печиво для основи	200	200
Розтоплене вершкове масло	110	100
Крем-сир	550	500
Еспресо	90	90
Лікер	150	150
Цукор	150	150
Ванільний екстракт	1	1
Яйця	6 шт.	240
Разом	-	1200

Технологія чізкейку Hollywood полягає у наступному: печиво для основи розтирається із розтопленим вершковим маслом. Отриману суміш розтирають по денцю форми для чізкейку. Крем-сир, цукор та ванільний екстракт збивають до однорідності. Яйця додають одне за одним, добре збиваючи між кожним додаванням. Після додавання яєць у масу вливають лікер та еспресо, продовжують збивати. Отриману суміш переносять на підготовлену основу в форму для чізкейку. Випікають чізкейк в духовці, попередньо нагріту до 160-170⁰С, протягом 1 год. або до отримання стійкої консистенції середини чізкейку. Після випікання чізкейк охолоджують в духовці протягом 1 год. Потім перекладають його на решітку і охолоджують повністю при кімнатній

температурі. Поверхню охолодженого чізкейку покривають вершковою масою або сметаною за бажанням. Перед подачею чізкейк варто охолодити у холодильнику протягом щонайменше 4 год. або залишити його там на ніч. Це допоможе чізкейку затвердіти і набрати бажаної консистенції. При подачі можна прикрасити чізкейк шматочками фруктів, шоколадною глазур'ю, сиропом або іншими декоративними елементами за бажанням. Органолептичні показники чізкейку Hollywood відображено в табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Органолептичні показники чізкейку Hollywood

Показник	Характеристика
Колір	Світло-коричневого кольору, рівномірного забарвлення
Консистенція	Добре пропечена; начинка однорідна, драглелеподібна
Смак	Кавовий присмак, солодкий, без сторонніх присмаків
Аромат	Характерний для продуктів, що входять до складу виробу

Проаналізовано популярність чізкейків в Україні, популярними є: Нью-Йорк, шоколадий та з карамелю. Основними видами сировини при виробництві чізкейків є м'який сир, такий як кремований сир, філадельфія або маскарпоне. Цей сир надає чізкейку м'яку і пухку текстуру, а також характерний вершковий смак. Додатковими інгредієнтами, які часто використовуються у рецептурі чізкейку, є цукор, яйця, вершкове масло, ванільний екстракт та цедро лимона. Ці інгредієнти доповнюють смак чізкейку і сприяють його пишній консистенції. Додаткові інгредієнти можуть варіюватись залежно від рецептури і бажаного смакового профілю, такі як фрукти, шоколад, карамель або горіхи, ароматизатори тощо.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ЧІЗКЕЙКІВ З РІЗНИМИ ВИДАМИ М'ЯКОГО СИРУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У АМЕРИКАНСЬКОМУ РЕСТОРАНІ НА 50 МІСЦЬ

На основі аналізу для ресторану американської кухні, обрано дислокацію у Шевченківському районі м. Києва, режим роботи з 11.00 до 22.00 год. без вихідних. Також для закладу розроблено неймінг, для відображення специфіки ресторану американської кухні обрано назву «Sweet delight», що в перекладі із англійської мови «солодка насолода». Дизайн ресторану «Sweet delight» буде розроблено в стилі модерн, що як найкраще пасує до різноманітного асортименту чізкейків в американській кухні.

Ресторан «Sweet delight» на 50 місць буде позиціонуватись на ринку ресторанного господарства як заклад для сімейного відпочинку, обслуговування у закладі проходитиме офіціантами та хостес за меню вільного вибору.

Процес обслуговування відвідувачів в ресторані «Sweet delight» скрадатиметься із таких етапів:

1. зустріч гостей ресторану хостес;
2. приймання замовлення офіціантом;
3. оформлення замовлення;
4. сервірування столу;
5. обслуговування гостей;
6. розрахунок та прибирання столу.

2.1. Концептуальне меню ресторану американської кухні

- Формат та клас закладу:
 - Формат: Ресторан.
 - Клас: Середній/преміум-клас. (Цінований ресторан з якісною їжею та обслуговуванням).
- Гастрономічне спрямування:

- Американська кухня з акцентом на класичні американські страви та чізкейки.
- Широкий вибір чізкейків, які можуть включати різноманітні смаки та добавки.
- Вимоги до стилю та атмосфери:
 - Стиль: Сучасний американський.
 - Атмосфера: Затишна та комфортна з елементами американської культури.
 - Можливе використання музики, декору та дизайну, що асоціюються зі Сполученими Штатами Америки.
- Форми та методи обслуговування:
 - Традиційне обслуговування за столиками зі співробітниками персоналу, які приймають замовлення та надають рекомендації.
 - Доступна можливість замовлення їжі на виніс або доставку.
- Основні та додаткові послуги:
 - Основні послуги: ресторан зі смачною американською кухнею, регулярно оновлене меню, вибір чізкейків різних видів, можливість замовлення страв на виніс та доставку.
 - Додаткові послуги: Організація банкетів та приватних заходів, обслуговування груп та делегацій, можливість замовлення тематичних страв або меню для спеціальних подій.

Прогнозована кількість споживачів у ресторані може бути визначена на підставі прогнозу завантаження залів різноманітних типів закладів ресторанного господарства. Зважаючи на розмір ресторану на 50 місць і його гастрономічне спрямування, можна очікувати наступну прогнозовану кількість споживачів за день (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаження зали американського ресторану на 50 місць

Години роботи	Час харчування, хвилин	Оборотність місця за 1 год.	Коефіцієнт заповнення, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
11:00	60	1	0.3	15
12:00	50	1,2	0.4	24
13:00	60	1	0.5	25
14:00	40	1,5	0.4	24
15:00	30	2	0.2	12
16:00	60	1	0.4	20
17:00	60	1	0.5	25
18:00	80	0,75	0.4	15
19:00	80	0,75	0.5	19
20:00	80	0,75	0.7	26
21:00	100	0,6	0.5	15
22:00	120	0,5	0.3	8
Відвідувачі ресторану, осіб/день				228
Денна оборотність місця, рази				4,6

Початкові прогнози для кількості споживачів за день в ресторані на 50 місць в Шевченківському районі міста Києва можуть бути наступними:

1. Робочі дні: У зв'язку з розташуванням в офісному районі, ресторан може бути популярним серед бізнес-ланчів та відвідувачів, які працюють поблизу. Прогнозована кількість споживачів може становити від 120 до 200 осіб на день.
2. Вечори та вихідні дні: В цей період ресторан може очікувати більшу кількість відвідувачів, оскільки багато людей шукають місце для проведення вечора в приємній атмосфері. Орієнтовна кількість споживачів може збільшитися до 250 осіб на день.

3. Враховуючи популярність чізкейків, які є однією з основних страв у меню, можливо збільшити кількість відвідувачів, які спеціально приходять за цією стравою. Залежно від репутації ресторану та його здатності привернути любителів чізкейків, можна очікувати зростання кількості відвідувачів у певний день.

Оборотність місця в ресторані американської кухні на 50 місць – 4,6 осіб на місце, максимальне завантаження торговельної зали буде у вечірні години. Для визначення кількості страв та виробів, які реалізовуватимуться у ресторані американської кухні «Sweet delight», використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами за день. Результати даних розрахунків наводяться у табл. 2.2

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Sweet delight»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0.7	35
Холодні страви і закуски	1,2	60
Гарячі закуски	0.4	20
Супи	0.5	25
Основні страви	0.7	35
Десерти	1	20
Борошняні та кондитерські вироби	0.3	15
Гарячі напої	0.8	40
Холодні напої	0.7	35
Алкогольні напої	0.9	45
ВСЬОГО:		340

Виробнича програма кондитерського цеху ресторану «Sweet delight», розроблена на основі денної виробничої програми та оформлена у табл. 2.3

Таблиця 2.3

Виробнича програма кондитерського цеху ресторану «Sweet delight»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Борошняні та кондитерські вироби		
Млинці з джемом	140	7
Солодкий бургер	120	8
Десерти		
Чізкейк «Нью-Йорк»	150	5
Чізкейк «Hollywood»	150	8
Чізкейк ChokoLatte	140	7
Чізкейк Cold cheese	140	3
Чізкейк «M&M»	160	8
Чізкейк «Milky»	140	7
Чізкейк «Healsy»	130	6
Брауні	150	3
Мафін ванільний	160	1
Донат	110	2

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, розроблено денну виробничу програму ресторану «Sweet delight» (Дод. Б).

2.2. Організація процесу виробництва чізкейків з різних видів м'яких сирів

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції у ресторані «Sweet delight» відбуватиметься у гарячому, холодному та кондитерському цехах. У таблиці 2.4 відповідно до структурно-технологічної схеми кондитерського цеху наведено підбір устаткування для забезпечення виконання технологічного процесу (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Підбір устаткування кондитерського цеху ресторану американської кухні

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ванна мийна	Orest BM-1H	2	700	700	0,98
Стіл виробничий	Orest B-6	4	1000	700	2,80
Стіл холодильний	SARO UGN 2100 TN-2S	1	1360	700	0,95
Стелаж виробничий	Orest N	1	1000	500	0,50
Стелаж кондитерський	Orest PRMI-2x18 GN-1/1	1	745	550	0,41
Бачок для відходів	Orest SB	1	479	748	0,36

Продовження таблиці 2.4

Рукомийник	Orest	1	400	350	0,14
Плита електрична з універсальною духовкою	Orest CES-6-OG(HD)	1	1200	700	0,84
Конвекційна піч	Unox XFT133	1	600	665	0,40
Шафа холодильна	Fagor AEP-701	1	693	726	0,50
Шафа шокового охолодження	FREEZERLINE PBCN101164	1	820	860	0,71
Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1	355	365	0,00
Ваги електронні настільні	CAS SW-10	1	241	195	0,00
Кухонний комбайн	Kenwood Cooking Chef	1	510	365	0,00
Блендер	KITCHENAID CLASSIC 130208	1	200	213	0,00
Площа, яку займає устаткування, м²					8,59
Площа кондитерського цеху, м²					22,00

На основі розрахунків устаткування (табл. 2.4) визначена площа кондитерського цеху, вона склала 22 м².

Розроблено план-схему кондитерського цеху ресторану «Sweet delight» (Додаток В).

Під час планування організації технологічного процесу виробництва чізкейків та їх реалізації в американському ресторані на 50 місць, було встановлено, що процес обслуговування проходить офіціантами і хостес. Ресторан сучасного американського стилю, середнього класу. Оборотність місця в закладі – 4,6 осіб на місце, максимальне завантаження торгівельної зали буде у вечірні години.

Висновки (резюме) проєкту

Випускна кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Технологія чізкейків з різними видами м'якого сиру та організація їх виробництва у американському ресторані на 50 місць». Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проєкту.

Проаналізовано популярність чізкейків з різними видами м'якого сиру, популярними є: Нью-Йорк та шоколадний. Основними видами сировини при виробництві начинки чізкейків є м'який сир, такий як кремовий сир, філадельфія або кремовий козячий сир. Цей сир надає чізкейку м'яку і пухку текстуру, а також характерний вершковий смак. Додатковими інгредієнтами, які часто використовуються у рецепті чізкейку, є цукор, яйця, вершкове масло, ванільний екстракт та цедра лимона. Ці інгредієнти доповнюють смак чізкейку і сприяють його пухкій консистенції. Для досліджень обрано технологію чізкейку «Hollywood».

У роботі для приготування чізкейку «Hollywood», для розширення асортименту чізкейків, розроблено технологію з додаванням еспресо та лікеру, що дає легкий приємний аромат та уособлює смак десерту.

Проведено маркетингові дослідження ринку ресторанного господарства м. Києва. На ринку України функціонує понад 1 тис. закладів ресторанного господарства, де подають страви американської кухні, більшість закладів функціонують у столиці країни з 11.00 до 22.00 год. На основі аналізу для ресторану американської кухні, обрано дислокацію у Шевченківському районі м. Києва, обрано режим роботи 11.00 до 22.00 год. без вихідних. Також для закладу розроблено неймінг для відображення специфіки ресторану американської кухні, обрано назву «Sweet delight».

Концептуальне меню ресторану американської кухні буде включати класичні страви та авторські.

В роботі представлений графік завантаження торговельної зали кількість відвідувачів протягом дня становить 228 осіб. Оборотність місця в ресторані

американської кухні на 50 місць – 4,6 особи на місце, максимальне завантаження торгівельної зали буде у вечірні години.

Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами та розроблено денну виробничу програму ресторану «Sweet delight».

Виробничий процес кондитерського цеху ресторану «Sweet delight» розроблено відповідно до схеми технологічного процесу цеху з урахуванням енергоефективності та відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень.



Список використаних джерел

1. Чизкейк - цікава історія та смачні рецепти. – Режим доступу: <https://www.slk.kh.ua/news/korisno/chizkejk-cikava-istoriya-ta-smachni-recepti.html>
2. Найкращі чізкейки у Львові. – Режим доступу: <https://dvazajci.com/chizkejk-2/>
3. НоReCa: 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. нац. торг.-екон. ун-т, 2017.
4. Адамс К., Сміт Б. Наука про випічку: розуміння хімічних реакцій за основою ідеальних випічних виробів. // Журнал харчових наук, 2018. 83(9), с. 2156-2162.
5. Браун А. М. Мистецтво чізкейку: дослідження поєднання смаків та текстур. // Журнал кулінарного мистецтва, 45(3), 2020, с.78-85.
6. Джонсон Е. Л., Вільямс К. С. Сирні десерти на основі м'яких сирів: комплексний підхід до типів, технік та рецептів. Нью-Йорк: Кулінарне видавництво. - 2019.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007.
8. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: навчальний посібник / Стахмич Т.М., Пахолук О.М. К.: Грамота
9. Мартінес Х. Р., Родрігез М. А. Аналіз пропорцій інгредієнтів у рецептах чізкейків: порівняльне дослідження. Харчова хімія, 215, 2017, с. 123-130.
10. Пател, С., Томпсон Д. Веганські та безглютенові альтернативи чізкейку: дослідження інгредієнтів та рецептів. Міжнародний журнал гастрономії та харчових наук, 14, 2019, с. 56-63.

ДОДАТКИ



Додаток А

Керівник _____

(суб'єкт господарювання у підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)
“ ” _____ 2023р

М.П. _____

Технологічна карта № 1
на нову та фірмову кулінарну страву
“Чізкейк milky”

№	Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Печиво на топленому молоці	400	400	Сировина відповідає якості та вимогам, які висуваються до харчових продуктів
2	Вершкове масло 82% жирн.	150	150	
3	Сир філадельфія 30% жирн.	800	800	
4	Яйця курячі	5 шт.	200	
5	Ванільний цукор	10	10	
6	Сметана 20 % жирн.	200	200	
7	Вершки 35% жирн.	200	200	
8	Цукор білий	300	300	
Вихід			2000	

Технологія приготування

Печиво подрібнюють в крихту. Масло розтоплюють на водяній бані або в мікрохвильовці. Після чого масло наливають у розкришене печиво, ретельно перемішують.

Дно форми (краще взяти роз'ємну) застеляють пергаментом. У форму викладають масу і утрамбовують її, залишаючи по краях невисокі бортики.

Ємність з основою для пирога ставлять у холодильник і готують начинку. Сир збивають блендером до отримання кремової структури (близько 4 хв). Вливають вершки і продовжують збивати ще 2 хв. В сирно-вершкову масу додають цукор білий та ванільний, яйця, і знов збивають блендером. Охолоджену основу рівномірно покривають збитою масою.

Форму з чізкейком відправляють в розігріту до 170°C духовку на 50 хв. За цей час відкривати дверцята не рекомендується. Поки пиріг печеться, збивають сметану з залишками цукру і ваніліном. Після закінчення випікання чізкейк дістають з духовки і поливають сметанним кремом. Потім його продовжують випікати ще 6 хв. при 200°C.

Перед подачею сирний чізкейк охолоджують в холодильнику мінімум на 4 години. При подаванні розрізати на 12 частин.

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд – начинка десерту без тріщин, рівномірно нанесена на основу.

Консистенція основи – хрумка, добре пропечена; начинка – однорідна, драгледоподібна.

Колір начинки - жовтуватий, однорідне забарвлення.

Запах та смак – характерний для продуктів, що входять до складу виробу, без сторонніх присмаків і запахів.

Харчова та енергетична цінність, на 100 г виробу

Білки – 6 г

Жири – 28 г

Вуглеводи – 18 г

Енергетична цінність, ккал – 321

Мікробіологічні показники, що нормуються

КМАФАнМ КУО в 1 г не більше ніж: 5*

БГКП в 0,01 г : не допускається

Е-солі в 1,0 г- не допускається

Staphylococcus aureus в 1,0 г: не допускається

Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії, віруси в 50г –не допускається

Автор фірмової страви (виробу): Солончук Анна Петрівна

Карту склав:

Солончук Анна Петрівна

Керівник _____

(суб'єкт господарювання у підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

“ ”

2023р.

М.П.

Технологічна карта № 2

на нову та фірмову кулінарну страву

“Чізкейк ChokoLatte”

№	Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Шоколадне печиво на топленому молоці	200	200	Сировина відповідає якості та вимогам, які висуваються до харчових продуктів
2	Вершкове масло 82% жирн.	100	100	
3	Сир філадельфія 30% жирн.	400	400	
4	Яйця курячі	2 шт	80	
5	Ванільний цукор	5	5	
6	Кава Еспресо	60	60	
7	Вершки 35% жирн.	200	200	
8	Цукор білий	150	150	
9	Какао порошок	80	80	
Вихід			1000	

Технологія приготування

Печиво подрібнюють в крихту. Кладуть великий шматок пергаменту для випічки на підстави форми для випічки зі знімним дном 28 см.

Натягують і зафіксують зовнішнє кільце. Нагрівають духовку до 180°C. Розтоплюють вершкове масло на водяній бані, і змішують із крихтою печива. Викладають щільно на дно підготовленої форми та випікають 12 хв. Відставляють убік для остигання.

Для начинки змішують цукор з какао та вливають у масу еспресо. Тим

часом збивають сир та вершки до кремоподібного стану. Додають до цієї суміші яйця та збивають до однорідної консинстенції. Додавають суміш з какао та перемішують.

Форму з чізкейком відправляють в розігріту до 170°C духовку на 50 хв. За цей час відкривати дверцята не рекомендується. Потім його продовжують випікати ще 6 хв. при 200°C. Залишають в духовці на 2 год, потім охолоджують при кімнатній температурі та прибирають в холодильник мінімум на 4 год.

При подаванні розрізати на 6 частин.

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд – начинка десерту без тріщин, рівномірно нанесена на основу.

Консистенція основи – хрумка, добре пропечена; начинка однорідна, драглеподібна, без грудочок.

Колір начинки – світло-коричневий, однорідне забарвлення.

Запах та смак – легкий аромат кави, відчувається смак шоколаду, без сторонніх присмаків і запахів.

Харчова та енергетична цінність, на 100 г виробу

Білки – 10 г

Жири – 18 г

Вуглеводи – 28 г

Калорійність, ккал – 345

Мікробіологічні показники, що нормуються

КМАФАнМ КУО в 1 г не більше ніж: 5*

БГКП в 0,01 г : не допускається

Е-солі в 1,0 г- не допускається

Staphylococcus aureus в 1,0 г: не допускається

Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії, віруси в 50г –не допускається

Автор фірмової страви (виробу): Солончук Анна Петрівна

Карту склав:

Солончук Анна Петрівна

Керівник _____

(суб'єкт господарювання у підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

“ _____ ”

2023р.

М.П.

Технологічна карта № 3

на нову та фірмову кулінарну страву

“Чізкейк Cold cheese”

№	Найменування сировини	Витрати сировини,		Технологічні вимоги до якості сировини
		г		
		Брутто	Нетто	
1	Печиво на топленому молоці	200	200	Сировина відповідає якості та вимогам, які висуваються до харчових продуктів
2	Вершкове масло	100	100	
3	Сир маскарпоне	400	400	
4	Яйця	3 шт	120	
5	Ванільний цукор	5	5	
6	Желатин	30	30	
7	Вершки	150	150	
8	Цукор	180	180	
9	Очищена вода	100	100	
Вихід		-	1000	

Технологія приготування

Желатин висипають у воду і залишають на годину. Печиво кришать, з'єднують з підталим маслом, розмішують до однорідності, щільніше укладають у форму і прибирають в холодильник. Щоб желатин добре розійшовся, ємність з ним ставлять на водяну баню, але до кипіння не доводять.

За допомогою міксера збивають вершки з цукром, додають сир і знову збивають до одержання ніжної маси. Вливають желатин. Отриману суміш викладають на основу з печива, рівномірно розподіляючи по поверхні.

Чізкейк без випічки повинен настоятися в холодильнику протягом 6 год.

При подаванні розрізати на 6 частин.

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд – начинка десерту без тріщин, рівномірно нанесена на основу.

Консистенція начинки – однорідна, драгледоподібна, без грудочок.

Колір начинки – світло-кремовий, однорідне забарвлення.

Запах та смак – легкий аромат ванілі, відчувається вершковий смак, без сторонніх присмаків і запахів.

Харчова та енергетична цінність, на 100 г виробу

Білки – 10 г

Жири – 12 г

Вуглеводи – 13 г

Енергетична цінність, ккал – 135

Мікробіологічні показники, що нормуються

КМАФАнМ КУО в 1 г не більше ніж: 5*

БГКП в 0,01 г : не допускається

Е-солі в 1,0 г- не допускається

Staphylococcus aureus в 1,0 г: не допускається

Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії, віруси в 50г – не допускається

Автор фірмової страви (виробу): Солончук Анна Петрівна

Карту склав:

Солончук Анна Петрівна

Керівник _____

(суб'єкт господарювання у підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

“ _____ ” _____ 2023р.

М.П.

Технологічна карта № 4

на нову та фірмову кулінарну страву

“Чізкейк Hollywood”

№	Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Печиво пісочне для основи	200	200	Сировина відповідає якості та вимогам, які висуваються до харчових продуктів
2	Вершкове масло 82% жирн.	100	100	
3	Крем-сир 30% жирн.	500	500	
4	Кава Еспресо	90	90	
5	Лікер	150	150	
6	Цукор білий	150	150	
7	Ванільний екстракт	-	1	
8	Яйця курячі	-	240	
Вихід			1000	

Технологія приготування

Печиво для основи розтирається із розтопленим вершковим маслом.

Отриману суміш розтріть по дну форми для чізкейку та зачиніть його.

Крем-сир, цукор та ванільний екстракт збиваються до однорідності.

Додавайте яйця одне за одним, добре збиваючи між кожним додаванням. Після додавання яєць додайте лікер та еспресо та продовжуйте збивати. Отриману суміш перенесіть на підготовлену основу в формі для чізкейку. Випікайте чізкейк в духовці нагрітій до 160-170 градусів Цельсія, протягом 1 години або до отримання стійкої консистенції середини чізкейку.

Після випікання охолодіть чізкейк в духовці протягом 1 години. Потім перенесіть його на решітку і охолодіть повністю при кімнатній температурі.

Перед подачею чізкейку варто охолодити у холодильнику протягом щонайменше 4 годин або краще на ніч. Це допоможе чізкейку затвердіти і набрати бажаної консистенції.

При подаванні розрізати на 6 частин.

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд – начинка десерту без тріщин, рівномірно нанесена на основу.

Консистенція – добре пропечена; начинка однорідна, драглелеподібна.

Запах та смак – характерний для продуктів, що входять до складу виробу, без сторонніх присмаків і запахів.

Харчова та енергетична цінність, на 100 г виробу

Білки – 12 г

Жири – 20 г

Вуглеводи – 18 г

Енергетична цінність, ккал – 321

Мікробіологічні показники, що нормуються

КМАФАнМ КУО в 1 г не більше ніж: 5*

БГКП в 0,01 г : не допускається

Е-солі в 1,0 г- не допускається

Staphylococcus aureus в 1,0 г: не допускається

Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії, віруси в 50г –не допускається

Автор фірмової страви (виробу): Солончук Анна Петрівна

Карту склав:

Солончук Анна Петрівна

Додаток Б

Виробнича програма ресторану «Sweet delight»

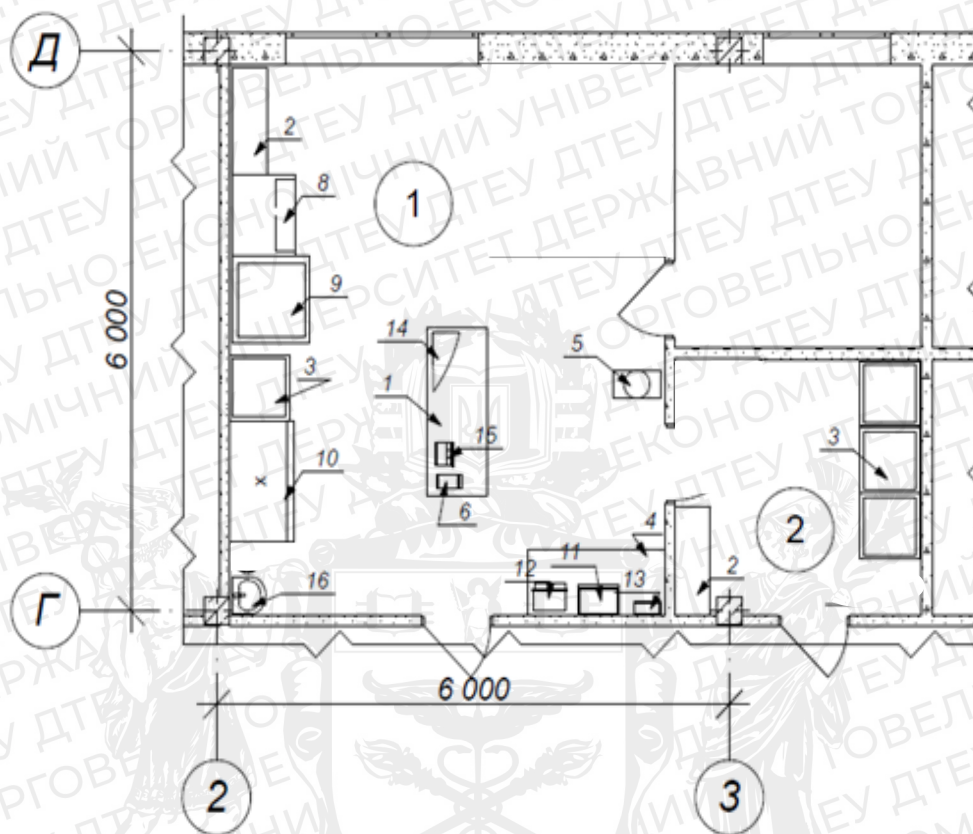
Назва	Вихід, г, мл	Кількість страв, порцій
Фірмові страви та напої		
Карпачо з лосося з авокадо та яблучним мусом	200	6
Куряче філе гриль з тушкованою сочевицею з морквою	170/90	4
Конфі з кролика зі спеціями та палентою з сирним соусом	150/90	12
Бургер з рідким сиром	350	5
Чізкейк «Hollywood»	170 г	8
Холодні страви та закуски		
Брускети з копченим лососем та авокадо	200	5
Брускети з хамоном та грушою	200	6
Паштет	300	15
Трюфель	250/60	5
Паштет із відвареної яловичини	300/60	5
Асорті сирів (Стілтон, Чеддер, Камамбер, Брі, Пармезан, сир з базиліком, Моцарелла з оливками)	210 30/30/30/30/30/30/30	7
Салати		
Салат з тигровою креветкою	250	3
Салат «Пікаділі»	300	4
Салат з беконом і сухариками	300	5
Курячий салат з вишнею	350	5
Гарячі закуски		
Грінки по валійські	180	7
Fishandchips	180	5
Рулет з ковбаскою	180	8
Супи		
Суп «Джон Буль»	300	7
Консоме «Нельсон» (овочевий бульйон, вершки, вершкове масло, зелена цибуля, ріпчаста цибуля, яйця)	300	8
Суп із броколі та сиру Стілтон	300	5
Основні гарячі страви		
Ростбіф	200	12
Запечена яловичина з картоплею фрі та грибним соусом	150/150/50	5
Курка по-американськи	170	7
Спаржа з вершковим маслом	200	6
Пастуший пиріг	230	5
Десерти		
Чізкейк «Нью-Йорк»	170 г	5
Чізкейк ChokoLatte	170 г	7
Чізкейк Cold cheese	125 г	3

Чізкейк «M&M»	160 г	7
Гарячі напої		
Чай		6
Чорний англійський класичний	450/850	5
Зелений класичний	450/850	6
Ерл греї (чорний чай із освіжаючим та яскравим ароматом бергамоту)	450/850	9
Лісовий цитрус (насичений смак цитрусових із приємною ноткою хвойних дерев)	450/850	7
Трав'яний (альпійський луг: розслаблюючий з мелісою, шишиною та цедрою апельсина)	450/850	6
Кава		
Еспресо		
Допіо	60	2
Американо	150	5
Американо з молоком	180	6
Флет	150	4
Раф	300	3
Лате	250	3
Капучино	150	4
Ірландська кава (віскі, цукровий сироп, американо, вершки)	150	2
Какао	300, 450	1
Борошняні кондитерські вироби		
Млинці з джемом	140 г	7
Солодкий бургер	120 г	8
Холодні напої		
Сік в асортименті «Sandora» (яблучний, апельсиновий, мультифруктовий, ананасовий, вишневий, персиковий, томатний)	300/500/ 950	13
Сквош(освіжаючий напій із цитрусових та м'яти)	500/900	2
«Coca-cola»	330/500	1
«Fanta»	330/500	2
«Sprite»	330/500	4
«Schweppes» Tonic water		5
Вино-горілчані вироби		
Віскі		6
«Jameson»	50/100/500	2
«Ballantine's»	50/100/500	8
«JackDanielsold №7»	50/100/500	2
Ром		
«BacardiCartaBlanca»	50/100/500	0,9
Джин		0,5
«BombaySapphire»	50/100/500	0,6
«Beefeater»	50/100/500	0,4

Лікери		
«Cointreau»	50/100/500	0,6
«Jagermeister»	50/100/500	1,4
Вина тихі		
MarlboroughSunSauvignonBlanc, біле сухе, Нова Зеландія	150/750	1,1
ChardonnayDrover'sHut, біле напівсухе, Чилі	150/750	0,8
BiancoSant'Orsola, біле напівсолодке, Італія	150/750	1,3
ChateauMukhraniSauvignonBlanc, біле напівсолодке, Грузія	150/750	1,5
Riesling, біле солодке, Німеччина	150/750	0,8
Barond'ArignacRouge, червоне напівсолодке, Франція	150/750	1,2
Ігристі вина		
Mioli Prosecco Frizante, Італія	750	0,4
Proseccoborgoimperiale, Італія	750	0,6
MartiniProsecco, Італія	750	1,5
Moet&ChandonBrutImperial, Франція	750	1,1
Martini Asti, Італія	750	1,8

Додаток В

План-схема кондитерського цеху американського ресторану на 50 місць



Специфікація

№	Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.
1	Стелаж кондитерський	Orest PRMI-2x18 GN-1/1	1
2	Стіл виробничий	Orest B-6	2
3	Ванна мийна	Orest BM-1H	2
4	Плита електрична з універсальною духовкою	Orest CES-6-OG(HD)	1
5	Ванна мийна	Orest BM-1H	1
6	Конвекційна піч	Unox XFT133	1
7	Шафа шокового охолодження	FREEZERLINE PBCN101164	1
8	Шафа холодильна	Fagor AEP-701	1
9	Вакумний пакувальник	Orved Evox 25 4MCH	1
10	Кухонний комбайн	Kenwood Cooking Chef	1

Продовження специфікації

11	Слайсер	Sirman Smart 250	1
12	Блендер	KITCHENAID CLASSIC 130208	1
13	Ваги електронні настільні	CAS SW-10	1
14	Рукомийник	Orest	1
15	Стіл холодильний	SARO UGN 2100 TN-2S	1
16	Бачок для відходів	Orest SB	1

