

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«Технологія смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва та
організація їх виробництва у моно-ресторані на 80 місць»**

Студента (ки) 3 курсу 8с групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

Крицька
Крістіна
Олександрівна

Науковий керівник проекту
д-р.техн.наук, професор

Юдіна Тетяна
Іллівна

Гарант освітньої програми
д-р техн. наук, професор

Гніщевич
Вікторія
Альбертівна

Київ 2022

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «бакалавр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Д.В. Федорова

« _____ » _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

КРИЦЬКІЙ КРИСТІНІ ОЛЕКСАНДРІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

**Технологія смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва та
організація їх виробництва у моно-ресторані на 80 місць**

Затверджена наказом ректора від «26» листопада 2021р. № 3888

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 05. 02. 2022 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва та організація їх виробництва у моно-ресторані.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва у роботу закладу ресторанного господарства

Предмет дослідження: м'ясо яловичини елітного тваринництва, смажені страви із м'яса яловичини, гарячий цех ресторану.

4. Консультанти по роботі із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Технологія виробництва харчової продукції	Юдіна Т.І.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Юдіна Т.І.		

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

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва харчової продукції (за обраною групою).

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції (виробу) у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології харчової продукції.

1.3. Інновації в технології виробництва харчової продукції

1.4. Розробка проекту технології харчової продукції.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції.

Резюме роботи (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання:

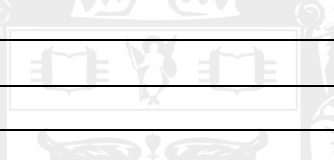
№ з/п	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Технологія виробництва харчової продукції	13.12. – 30.12.2021	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	10.01. – 26.01.2022	
6	Оформлення ВКР	27.01. – 28.01.2022	
7	Презентація ВКР	01.02. – 03.02.2022	
8	Подання ВКР на кафедру	05.02.2022	
9	Захист ВКР в ЕК	Лютий 2022 р.	

7. Дата видачі завдання: «06» грудня 2021 року

Т.І. Юдіна

В.А. Гніщевич

К.О. Крицька

The image shows the official coat of arms of Ukraine, which is a golden trident (trident) on a black background. The trident is a stylized three-pronged fork. The background of the entire image is a light blue gradient with a faint, repeating pattern of the Ukrainian text 'ДТЕУ ДТЕУ ДТЕУ' (DTEU DTEU DTEU) and 'ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ДЕРЖАВНОГО ТОВАРНО-СИГНАЛІЗАЦІЙНОГО АГЕНТСТВА' (ECONOMIC UNIVERSITY OF THE STATE COMMODITY-SIGNALING AGENCY).

Відмітка про попередній захист _____
(ППП, підпис, дата)

Випускна кваліфікаційна робота студента(ки) _____ може
бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

В.А. Гніщевич

Д.В. Федорова

« _____ » 20 ____ г.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Крицька К.О.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технологій і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

Тема проекту: «Технологія смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва та організація їх виробництва у моно-ресторані на 80 місць»

Керівник роботи: Юдіна Т.І.

Термін захисту “ ____ ” січня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою ____

Анотація

На основі проведених маркетингових досліджень у Дніпровському районі м. Києва, спроектовано моно-ресторан, особливість якого реалізація страв із м'ясної сировини, яка вирошена в межах Київської області. Основною метою моно-ресторану «Monomeat» буде популяризація страв із м'яса яловичини елітного тваринництва, здорового харчування за рахунок використання екологічно чистої та сертифікованої продукції.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень наведено загальну характеристику процесу виробництва смажених страв із яловичини елітного тваринництва у закладах ресторанного господарства, характеристику сировини, що використовується, визначено її функціонально-технологічні властивості, вимоги до якості; здійснено аналіз рецептурного складу та технології смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва, зокрема стейків.

У роботі проаналізовано інновації в технології виробництва обраної групи харчової продукції, наведено основні етапи розробки (удосконалення) технології стейків та організаційні заходи з їх виробництва і реалізації у моно закладах ресторанного господарства.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на ____ сторінках пояснювальної записки та містить ____ таблиць, ____ рисунків, ____ додатків.

Ключові слова: моно-ресторан, смажені страви, яловичина елітного тваринництва, стейк, схема технологічного процесу.

Annotation

Based on marketing research in the Dnieper district of Kyiv, a mono-restaurant was designed, the feature of which is the sale of dishes and drinks from raw meat grown within the Kyiv region. The main goal of the mono-restaurant "Monomeat" will be to promote beef dishes of elite livestock, healthy eating through the use of environmentally friendly and certified products.

On the basis of theoretical and experimental researches the general characteristic of process of production of fried dishes from beef of elite animal husbandry in establishments of restaurant economy is given, the characteristic of the used raw material is defined, its functional and technological properties, quality requirements are defined; the analysis of the recipe composition and technology of fried beef dishes of elite livestock, including steaks.

The paper analyzes the innovations in the technology of production of the selected group of food products, the main stages of development (improvement) of steak technology and organizational measures for their production and implementation in mono restaurants.

The final qualifying work is presented on ____ pages of the explanatory note and contains ____ tables, ____ figures, ____ appendices.

Key words: mono-restaurant, fried dishes, beef of elite animal husbandry, steak, scheme of technological process.

ЗМІСТ

Вступ.....	7
1. Технологія виробництва харчової продукції (за обраною групою).....	8
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва у закладах ресторанного господарства.....	8
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва.....	13
1.3. Інновації в технології виробництва стейків.....	20
1.4. Розробка проекту технології харчової продукції.....	22
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації смажених страв із яловичини елітного тваринництва в умовах ЗРГ.....	24
2.1. Концептуальне меню закладу.....	24
2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції.....	27
Резюме роботи (висновки).....	31
Список використаних джерел.....	32
Додатки.....	34

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогоднішній день в Україні набуває популярності проектування «моно-ресторанів», що на відміну від традиційних закладів ресторанного господарства спеціалізуються на приготуванні однієї-єдиної страви або страв з певної сировини.

Враховуючи популярність даного типу закладів серед відвідувачів, за доцільне буде спроектувати у Дніпровському районі м. Києва моно-ресторан, який спеціалізується на виробництві страв з яловичини елітного тваринництва, зокрема стейків.

Метою роботи є аналіз технології смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва та організація їх виробництва у моно-ресторані.

Об'єкт дослідження - технологічні та організаційні засади впровадження смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва у роботу закладу ресторанного господарства

Предмет дослідження- м'ясо яловичини елітного тваринництва, смажені страви із м'яса яловичини, гарячий цех ресторану.

Для досягнення цілей поставлено ряд взаємопов'язаних завдань:

- надати загальну характеристику процесу виробництва смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва у закладах ресторанного господарства, зробити аналіз їх рецептурного складу та технології;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити проект технології харчової продукції;
- визначити організаційні засади впровадження смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва у роботу закладу ресторанного господарства
- розробити неймінг закладу;
- визначити особливості концептуального меню закладу, обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;

Значимість результатів. Прийняті у випускній кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для розширення асортименту, впровадження авторських рецептур та інноваційних технологій смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва у сучасних моно-ресторанах.



1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ (за обраною групою)

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва у закладах ресторанного господарства

У асортименті основних гарячих страв закладів ресторанного господарства значний вміст складають страви з м'яса.

М'ясо – це частина туші, яку отримали в результаті забою худоби і яка є сукупністю м'язової, жирової, сполучної і кісткової (або без неї) тканин. Властивості м'яса залежать від його виду, термічного стану і вгодованості.

На підприємствах ресторанного господарства використовують наступні види м'яса: яловичину, телятину, баранину, козлятину, свинину й у незначних кількостях м'ясо диких тварин - лося, ведмедя та ін.

Кулінарне призначення та спосіб теплової обробки м'яса залежить від кількості і виду сполучної тканини, а також її стійкості при тепловій обробці.

За способом теплової обробки розрізняють: страви з відварного, припущеного, тушкованого, запеченого та смаженого м'яса.

Для готування смажених страв використовують яловичину (вирізку, товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній шматки тазостегнового отруба, баранину, козлятину, свинину і телятину (усі частини туши, крім шийної) а також субпродукти, деякі ковбасні вироби.

Частини м'яса повинні містити достатню кількість вологи для дезагрегації колагену в процесі термічної обробки.

Жарять м'ясо великими (1-2кг), порціонними (40-270г) і більш дрібними шматками (10-40г).

Способи смажіння м'яса: на відкритій поверхні, у закритих апаратах, ступеневою енергією, комбінованим способом.

Техніка смажіння: основним способом, у фритюрі, фрі, гриль, барбекю, соте, стір-фрай, бройл, пан-бройл, глазурування, паркук.

Розглянемо загальні правила смажіння м'яса натуральними порційними шматками.

Загальні правила

- Використовують ті ж самі частини туші тварин, що і для великих шматків.
- Великошматкові н/ф нарізають порційним шматком за правилом – поперек волокон, за допомогою розпушування чи відбивання сапкою надають однакову товщину по всій поверхні, сухожилля перерубують кінцем ножа.
- Смажать їх натуральними чи панірованими. Смажать основним способом (на сковорідках, рожні, грилі) до утворення скоринки з усіх боків; натуральні – до готовності, панірованими – доводять до готовності у жарочній шафі.
- У фритюрі смажать тільки панірованими – до утворення скоринки та доводять до готовності у в шафі (пароконвектоматі).
- Маса виробів знижується у натуральних напівфабрикатів на 37%, у панірованих на 27-30%, у рубаних на 15-20%.
- При смажінні натуральних напівфабрикатів солити і посипати спеціями м'ясо потрібно, коли вони вже майже готові. Якщо зробити це раніш, м'ясо буде сухуватим. По можливості м'ясо не солять, а посипають його спеціями.
- Якщо використовують метод фритюрного смажіння, то шматки м'яса солять та посипають перцем, панірують у борошні, змочують у льезоні і панірують у сухарях, занурюють у фритюр з температурою 170-180°C. доводять до готовності у жарочній шафі.

Асортимент порціонних страв зі смаженого м'яса: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс, котлети з телятини, баранини або свинини натуральні і відбивні, ескалоп, шніцель, стейки.

Стейк - це якісно приготовлений товстий шматок м'яса, вирізаний з туші тварини поперек волокон. Класичні стейки готують виключно з яловичини. Види стейків залежать від того, з якої частини туші вирізано м'ясо. Для їх приготування підходить лише 7-10% від усієї туші тварини. М'ясо для «стейка» відбирається з

тих ділянок м'ясної туші, які практично не беруть активної участі в м'язовому навантаженні.

Стейки поділяють на преміальні та альтернативні стейки.

Альтернативні стейки вирізаються з різних частин великої рогатої худоби. Нагадують основні відруби. Менш м'які, ніж преміальні, мають яскраво виражений смак яловичини, неправильної форми.

Преміальний стейк – це правильно вгодований бичок перед забоєм зерном. Завдяки зерновій відгодівлі та малої рухливості бичка виходить мрамурова яловичина.

Найпопулярніші преміальні стейки – рібай, стріплойн, тібоун, портерхаус, філе-мінйон та шатобріан.

У таблиці 1.1. надано аналіз асортиментного переліку преміальних стейків.

На перший погляд стейк представляється досить нехитрою стравою у вигляді підсмаженого з двох сторін шматка м'яса. Але правильно готувати цю страву вміють далеко не всі кухарі. Процес роботи над ним приховує багато тонкощів, починаючи з правильного підбору і підготовки м'яса і закінчуючи технологією його підсмажування. Тому зробити справжній стейк здатні тільки професіонали, озброєні знаннями, досвідом і спеціальним устаткуванням.

Щоб приготувати бездоганний стейк, слід не тільки правильно вибрати м'ясо, а й бездоганно його прожарити. Для цього розроблена спеціальна технологія смаження на вогні, що дозволяє зберегти природну фактуру м'яса. Відповідно до неї стейк спочатку піддається термічній обробці на розпеченій жарочній поверхні з температурою близько 250° С, де він швидко, буквально за 15-20 с, «прихоплюється». На шматку м'яса утворюється тверда скоринка. Потім стейк перекладається на поверхню, температура якої становить близько 180 ° С, що дозволяє довести його до бажаного ступеня готовності.

Далі йому потрібно трохи полежати, щоб сік рівномірно розійшовся по м'ясу. Ідеальним обладнанням для приготування стейків є духовна шафа або піч на деревному вугіллі «хоспер», де з усіх боків жар створює тиск у середині шматка. Для того щоб м'ясо вийшло смачним і відповідало побажанням гостя,

потрібно дотримуватися потрібної ступені просмаження стейка, що відповідає певному температурному режиму. Хоча різниця між режимами становить всього 3- 4°C, хороший кухар здатний визначити його на око.

Для визначення готовності шматка м'яса краще використовувати спеціальний термометр.

У відповідності з американською системою класифікації розрізняють сім основних ступенів просмаження стейків (табл.1.2).

Таблиця 1.2.

Ступені просмаження стейків

Ступень просмаження	Характеристика	Термін смаження	Внутрішня температура стейка
Blue (very rare)	дуже сирий, мінімально обсмажений зверху та знизу	< 1хв	42°C
Rare	стейк з кров'ю	2-3 хв	55°C
Medium rare	стейк с незначною кількістю крові	5-7 хв	58°C
Medium	слабо просмажений, з рожевим соком	8-9 хв	61°C
Medium well	середнє просмажений, прозорий сік	9-10 хв	65°C
Well done	добре просмажений стейк, до повної сухості	10-12 хв	70°C
Very well done	сильно просмажений стейк, до повної сухості	12-15 хв	> 70°C

Таблиця 1.1.

Аналіз асортиментного переліку обраної групи смажених страв (стейків) із м'яса яловичини елітного тваринництва

Виріб	Характеристика виробу	Частина туші	Характеристика м'яса	Рекомендован а ступінь просмаження
1	2	3	4	5
Рібай-стейк	Назва «Рібай» походить від англ. rib-eye,-ребро і око. Ребро - місце, по якому відділяється відруб, а око - це форма його поперечного зрізу, яку зберігають стейки після нарізки. Рібай є одним із наймрамуровіших сортів яловичини.	Ріжеться з Антрекота 5 і 12 ребром	Преміальний мозковий відруб мрамурової яловичини. Середня вага 350-500 г., товщина 2,5-3 см.	Від mediumrare до mediumwell.
Стріплойн	Від англ. strip-loin - філе-смуга. М'який шматок, тонкий край, складається з одного цільного м'яза, покритого міжм'язовою тканиною і тонким прошарком жиру (товщиною від 2 до 5 мм).	Передня чверть яловичої напівтуші, поперекова частина від 13 ребра до костреця.	Преміальний мозковий відруб мрамурової яловичини. Стейк по периметру оточує товста смужка жиру. Якщо відрізати цей жир, то вийде його рідний брат - стейк «Нью Йорк». Середня вага 300-400 г. , товщина 2,5-3 см.	Mediumrare
Тібоун	(T-bone) отримав назву за Т-образну хребтову кістку, яка поєднує в ньому два різних види м'яса.	Преміальний відруб, ріжеться по хребту Тібоун, вирізається ближче до передньої частини туші, де діаметр вирізки звужується.	Поперекова частина з хребтовою кісткою, яка містить два види м'язових тканин. Із зовнішнього боку - філейне м'ясо тонкого краю (Стріплойн), а з внутрішнього - середню частину вирізки (тендерлоін). Середня вага 450-650 г., товщина 2,5-3 см.	Mediumrare або medium
Портерхаус	Стейк Портерхаус (porterhouse) - за рахунок особливої обробки, поєднує в собі два види м'яса, розділених Т-образною кісткою.	Передня чверть напівтуші. Ріжеться ближче до тазостегнової частини.	Преміальний відруб мрамурової яловичини, ріжеться по хребту. З одного боку філейне м'ясо тонкого краю (Стріплойн), з іншого - ніжне і м'ясо голови вирізки. Середня вага від 450 до 750 г., товщина 2,5-3 см.	Mediumrare або Medium

Закінчення таблиці 1.1.

1	2	3	4	5
Філе-мінйон	Нижня структура м'яса (практично не залучена під час руху тварини), має низьку калорійність через низький вміст жирів.	Передня частина туші, знаходиться всередині поперекової частини туші.	Вирізка, середня частина, лінійний м'яз (розташований всередині туші) Середня вага від 200 до 350 г. ,товщина від 5 до 8 см.	Mediumrare
Шатобріан	«Хвостова» частина Тендерлойна є найбільш нерухомою частиною цього м'яса, завдяки цьому має тонковолокнисту будову і майже не містить внутрішнього жиру. Це досить товстий м'ясний стейк неправильної форми. Завдяки товщині і формі він просмажується поступово. В результаті, отримуємо стейк, в якому «вміщується» декілька ступенів просмажки. Зверху стейка - сильно засмажена скоринка, далі - звичайне смажене м'ясо, потім більш сире, а потім - невелика напівсиря серцевина з червоним м'ясом всередині.	передня частина туші, знаходиться всередині поперекової частини туші. М'язова смуга м'якоті овально-плескатої форми (назва - Тендерлоін).	Вирізка («лінійний м'яз»), центральна частина яловичої вирізки. Середня вага від 350 г до 650 г.	Medium rare або medium

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва

М'ясо є високо цінним харчовим продуктом, який містить значну кількість білків, жирів, вітамінів, мінеральних і екстрактивних речовин. Вміст харчових речовин залежить від виду м'яса, угодованості, породи, статі, віку тварин.

Білки (в %): в яловичині-18-20; свинині-11-17; баранині-15-19; конині-19-20; телятині-19,7; буйволятині-19-20; оленіні-19-21; верблюжати́ні-18,9; м'ясі сайгака-21,2; м'ясі лося-21,4.

Кількість **жиру** залежить від угодованості, а також статі і віку тварини. В м'ясі 1 категорії жиру в 1,5-2 рази більше, чим в м'ясі 2 категорії. В яловичині 1 категорії жиру 12%, а 2 – 7%; в баранині – 15,9; в свинині 28-49; буйволятині – 13,6; конині – 10,4; оленіні – 8,4%.

В м'ясі міститься велика кількість **води** – 38-78%. У воді розчинені мінеральні і екстрактивні речовини, деяка кількість білків і водорозчинних вітамінів.

Мінеральні речовини (у мг на 100г): натрій – 40-108, калій – 189-370, кальцій – 6-15, магній – 17-25, фосфор – 130-246, залізо – 1-4.

Екстрактивні речовини (1,5-2,5%), серед яких більшість азотистих.

Вітаміни: групи В (В₁, В₂, В₆, В₉, В₁₂), РР та ін.

М'ясо елітного тваринництва – переважно це м'ясо молодих бичків або молодих теличок 15-24 місяці, коли вага ними вже набрана, а м'ясо ще дуже молоде. Кращими вважаються бички шотландської породи Абердинський Ангус, Герефорд, Шероле, Сементал, Вагю.

Яловичина сприяє підвищенню гемоглобіну, прискорює набір м'язової маси, підвищує розумову працездатність і фізичну витривалість, покращує сон і зміцнює судини. М'ясо з яловичини допомагає зміцнити імунітет, позитивно впливає на стан волосся, нігтів, шкіри, зубів. Регулярне вживання яловичини сприяє збереженню гостроти зору, знижує вірогідність розвитку анемії і атеросклерозу, покращує обмін речовин.

Яловичина містить малоцінні білки **еластин і колаген**. Саме колаген є джерелом побудови міжсуставних зв'язків в організмі.

Цинк, що входить до складу яловичини, необхідний людині для підтримання на належному рівні імунітету. Такі корисні мікроелементи як **магній, калій, натрій, кальцій** активно зміцнюють кістково-м'язовий апарат людини.

Вітаміни групи А вкрай корисні при проблемах із зором. **Вітамін РР** сприяє нормальному функціонуванню ферментативної системи організму. **Вітамін С** допомагає зміцнювати стінки кровоносних судин. А ось такі важливі вітаміни, як **B_6 і B_{12}** - активні учасники процесу повноцінного засвоєння заліза.

Важливий процес в підготовці м'яса для кулінарного використання - витримка або дозрівання м'яса.

Автолиз - це наукова назва процесу витримування м'яса, при якому в м'ясі мимовільно відбуваються хімічні процеси призводять до змін, як фізичних так і хімічних властивостей продукту. А саме змінюються:

- Міцність м'яса;
- Його вологоутримуюча здатність;
- Смак, колір, аромат;
- стійкість до мікробіологічних процесів.

На сьогоднішній день застосовується два способи витримки м'яса:

Суха витримка (dry-aged);

Волога витримка (wet-aged).

Суша витримка . У камерах сухого дозрівання червоне м'ясо змінює свої смакові властивості, завдяки принципу dryaging- (дозрівання м'яса яловичини методом усихання), протягом 21-45 днів. У камері з вбудованою соляною стіною (з цегли гімалайської солі) перші три тижні отруб змінює структуру, дозріває, набирає аромат і смак. Температура в камерах постійна і підтримується в діапазоні 0-4С. Гімалайська сіль виконує роль антисептика – тримає стерильність приміщення та забирає з м'яса близько 30% води (відруб втрачає у вазі). Камери повинні бути добре вентилявані з підтриманням

постійної вологості на рівні 50-75%. Починаючи з 21 доби, ми отримуємо ферментоване м'ясо з неймовірно насиченим смаком і ніжною консистенцією. Відруби, які будуть поміщати в камеру з гімалайською сіллю, повинні бути з кісткою, яка буде тримати форму м'яса. Під час сухої витримки м'яса проходить ферментація (розчеплення) білка. Під час ферментації білки розкладаються на амінокислоти, а жири – на жирні кислоти. Після витримки, відруби нарізають, прибирають ферментований край, і залишають тільки «тіло» стейка. Стейки сухої витримки мають горіхово-молочний смак.

Волога витримка. Під час вологої витримки м'ясо набагато менше втрачає вагу. Так само, сам процес дозрівання м'яса для стейка «вологим» способом, починається з моменту упаковки і триває 14-21 днів в процесі транспортування на різні відстані, за умови дотримання тільки температурного режиму. Тоді, як процес дозрівання у відрубках «сухим» способом вимагає постійного знаходження м'яса в одному і тому ж приміщенні. Тому, близько 80% всього виробленого в світі м'яса для стейків, витримують «вологим» методом. Під час вологої витримки проходить ферментація (розчеплення) білка. Під час ферментації білки розкладаються на амінокислоти, а жири – на жирні кислоти. Після витримки відруби нарізають на стейки. Стейки вологої витримки мають цитрусовий смак. Після розкриття вакуумної упаковки, перед вживанням, рекомендується дати м'ясу «подихати». М'ясо може мати характерний різкий запах, на це не слід звертати увагу, через деякий час запах вивітриться. Приблизно через 15 хвилин, після відкриття упаковки, м'ясо змінює колір, стає яскраво червоним. Це відбувається внаслідок насичення м'язів киснем, доступу якого вони були позбавлені в вакуумній упаковці.

Велику цінність має мармуровість м'яса. *Мармурова яловичина* - це сорт м'яса, що рясніє тонкими жировими прошарками, котрі і надають яловичині на зрізі схожість з мармуром. Краща мармурова яловичина вважається **Вагю**.

Для отримання ідеального результату бичків Вагю тривалий час тримають на молочному вигодовуванні, а в віці 6-ти місяців відправляють на випас. Через деякий час тварин переводять в індивідуальні стійла, де

підвішують на спеціальній системі строп, що не дає їм рухатися. Протягом семи-десяти місяців їх годують найякіснішим зерном, поють пивом або червоним вином, роблять масаж і ставлять класичну музику для кращого травлення. У Японії тварин щодня натирають місцевою горілкою – саке. Вважається, що це позитивно впливає на смак м'яса, з якого потім робиться найдорожчий стейк в світі.

На мarmуровість яловичини впливають такі фактори як режим харчування, фізична активність, вплив на організм.

Харчування. Мarmуровість м'яса залежить від часу годування і типу корму. Чим довше худобу годують висококалорійною їжею, великою кількістю злакових культур, таких як кукурудза або ячмінь, що змінюють колір жиру каркаса з жовтуватого до білого, що збільшує шанси на отримання більш високого класу якості м'яса відповідно до даних Міністерства сільського господарства США.

Фізична активність. Тварини, обмежені в русі, легко накопичують внутрішньо м'язовий жир, їх м'ясо стає м'яким.

Вплив на організм. Сучасні дослідження в галузі медицини доводять, що мarmурове м'ясо випереджає звичайну яловичину за змістом азотистих екстрактних речовин, пантотенової кислоти, біотину. Такі речовини підсилюють секреторну функцію травного апарату і сприяють кращій засвоюваності продуктів. Мarmурове м'ясо в легкозасвоюваній формі містить залізо. Воно активно сприяє виведенню речовин, що провокують ракові захворювання.

В результаті комбінації двох основних параметрів (вік і ступінь мarmуровості) туші присвоюється один з рангів якості. У порядку убутання: Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter і Canner.

М'ясо останніх трьох категорій практично не продають в роздробі, а відправляють на подальшу переробку.

Вищі 3 категорії якості (Prime, Choice, Select) привласнюють тільки м'ясу тварин у віковій категорії "А». Варто відзначити, що присвоєння категорій якості контролюється на державному рівні.

Прайм – найвищий рівень мармуровості. Яловичина категорії «пройм» виробляється з молодих, добре вгодованих бичків. Вона має високий рівень мармуровості (обсяг міжмускульного жиру, рівномірно розподіленого по відрубу).

Чойс – «золота середина мармуровості». Яловичина категорії «чойс» також відрізняється високою якістю, але має менший рівень мармуровості в порівнянні з м'ясом категорії прайм. Стейки «чойс», особливо вирізані з спинного та поперекового відрубів, відрізняються ніжністю, соковитістю та ароматом.

Селект - помірність у всьому. Яловичина ступеню мармуровості «селект» завжди досить однорідної якості, і має більш низьку мармуровість в порівнянні з м'ясом категорій «пройм» або «чойс». Вона досить ніжна, але через невисокий рівень мармуровості за смаковими якостями поступається попереднім двом категоріям. З використанням сухого нагрівання (хоспер) можна готувати лише найбільш ніжні відруби. Решту частини туші перед приготуванням краще маринувати.

Таблиця 1.3.

Аналіз базової рецептури страви «Стейк Рібай»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Стейк Рібай	Преміальний мозковий відруб мармурової яловичини. Ріжеться з антрекота 5 і 12 ребром. Середня вага 350- 500 г. Товщина 2.5-3 см.	97,6	-
Сіль гімалайська	Сипуча, кристалічна рожево-білого кольору. Солоні, без зайвих домішок та присмаків.	0,5	-
Суміш перців	Повністю натуральна приправа, до складу якої входить перець різного виду	0,2	помел ступкою
Оливкова олія	Жовта олія, з зеленим відблиском та ароматом притаманним їй з помірною гіркотою	1,7	-
Всього		100	

Таблиця 1.4.

Аналіз технологічного процесу виробництва страви «Стейк Рібай»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
1	2	3	4
Підготовка отрубу Рібай Dry age	Отримання готового для оброблення напівфабрикату	-	-
Суха витримка у камері dry age	Дозрівання, набирання аромату і смаку (отримання горіхово-молочного смаку)	t= 0...4 ⁰ C τ=21...45днів	Ферментація білка
Нарізання	Ріжеться з Антрекота 5 і 12 ребром. Середня вага 350-500 г., товщина 2,5-3 см.	-	Порушення цілісності структури
Смаження у хоспері	Доведення до стану кулінарної готовності	t= 250...270 ⁰ C τ=4...5хв mediumrare	Зменшення об'єму та маси за рахунок випаровування вологи, плавлення жиру; денатурація та деструкція білків, зміна кольору, перехід колагена в глютин, реакція меланоїдоутворення утворення скоринки, формування смако-ароматичного комплексу
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	t м'яса= 60-65 ⁰ C	Часткова втрата вологи при остиганні

1.3. Інновації в технології виробництва харчової продукції

Інновація в харчовій технології - це розробка нової технології, вдосконалення існуючої з застосуванням сучасних методів обробки, пакування, застосування нових харчових інгредієнтів, обладнання, тощо. Інновації за характером бувають: процесні (розробка/удосконалення нових технологій) і продуктові (виробництво/удосконалення нової страви або сировини).

Технологічні інновації реалізуються у сировині, обладнанні, інгредієнтному складі, пакувальних засобів, технології.

Інноваційний потенціал базується на наявних інноваційних ресурсах.

Основними тенденціями сучасної харчової промисловості є: використання натуральних інгредієнтів, зростання сегменту продукції преміум класу, концепція здорового харчування.

Шляхи реалізації інновацій:

- Виробництво продукції, яка характеризується високою біологічною цінністю та харчовою
- Винайдення нових харчових форм продукції
- Стабільність показників якості та безпечності впродовж нормативного терміну зберігання
- Використання натуральних, безпечних інгредієнтів
- Застосування традиційного та сучасного обладнання
- Запровадження організаційно-технологічних принципів виробництва

На сучасному етапі при виробництві смажених страв із м'яса яловичини елітного тваринництва використовують різні види іновацій:

- Сувід
- Тосамі або тотакі
- Застосування різних харчових інгредієнтів, добавок та їх сумішей

Сувід. Спосіб приготування, при якому м'ясо кладуть у вакуумний пакет, додають маринад і готують при відносно низькій температурі (нижче 100°C). М'ясо, яке готують за методом су-від, має насичений смак та аромат. У приготуванні методом су-від найважливішим фактором є постійна температура води, яку необхідно підтримувати досить тривалий час. Для приготування цим методом застосовують вакуумний ущільнювач і мішечки – щоб щільно загерметизувати продукти, перш ніж готувати їх при низькій температурі. Су-від готують за допомогою занурювального термостату-циркулятора або конвекційної печі.

Тосамі або тотакі. Це спосіб приготування м'яса, при якому продукт швидко обсмажують зовні, а всередині залишається трохи сирим. Після обсмаження м'ясо можна вакуумувати з соусом та промаринувати від 6 годин.

У ресторані розроблені авторські страви з урахуванням іноваційних технологій.

Баттерстейк- це охолоджений антрекот, який обгорнутий вершковим маслом та витриманий 7 днів у камері з гімалайською сіллю. Після витримки , масло знімають , а антрекот нарізають на стейки. Таке м'ясо має насичений вершковий смак і дуже соковите.

БаттерПеппер- стек Рібай вологої витримки обгортається ніжним вершковим маслом з сумішшю духмяних перців та смажиться в хоспері. Пеппер-стейкРібай вологої витримки обгортається в суміш перцівта смажиться в хоспері.

Стейк у каві- стек Рібай вологої витримки обгортається меленими кавовими зернами кави Коламбія Супremo та смажиться у хоспері.

Медальйон з броколі - стейк Філе-мінйон обсмажений на хоспері та обгорнутий у ферментованих травах, який подається з обсмаженими овочами у сирному соусі.

1.4. Розробка проекту технології харчової продукції

На підставі узагальнених даних, отриманих із літературних джерел, експериментально розробленої рецептури та технології у додатку А надано технологічні картки на авторські смажені страви з м'яса яловичини елітного тваринництва.

Технологічну схему виробництва «Стейк у каві з овочами гриль» наведено у додатку Б.

Карта технологічного процесу виробництва «Стейк у каві з овочами гриль» наведена у табл. 1.5.

Таблиця 1.5.

**Карта технологічного процесу виробництва харчового продукту
«Стейк у каві з овочами гриль»**

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
1	2	3	4
Підготовка отрубу Рібай Dryage			
Суша витримка у камері dry age	t= 0...4°C τ=21...45днів	Дозрівання, набирання аромату і смаку (отримання горіхово-молочного смаку)	Камера сухого дозрівання з гімалайською сіллю, стелаж
Нарізання	-	Отримання порційних шматків. Видалення неїстівної частини.	Стрічкова пила, кольчужна рукавиця, ніж, дошка, виробничий стіл, стіл для устаткування
Смаження на хоспері	t=250...270°C τ=4...5хв (medium rare)	Доведення до стану кулінарної готовності	Щіпці для гриля, хоспер, решітка
Підготовка кави цільнозернової			
перемелення	τ=30...60с	Подрібнення зерна	Кавомолка, стіл для устаткування
Підготовка кукурудзи замороженої:			
варка	t= 100...110°C τ=5...7хв	Доведення напівфабрикату до готовності	Каструля, ванна мийна, щіпці, плита, бокс
Розрізання навпіл	-	Надання певної форми	Дошка, ніж, стіл виробничий
смаження у хоспері	t= 250...270°C τ=2...3хв	Доведення до стану кулінарної готовності	Щіпці для гриля, хоспер, решітка
Підготовка шампінйонів			
мийка	t= 18...20°C τ=30...60с	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
Розрізання навпіл	-	Надання певної форми	Дошка, ніж, стіл виробничий
Смаження на хоспері	t= 250...270°C τ=2...3хв	Доведення до стану кулінарної готовності	Щіпці для гриля, хоспер, решітка
Підготовка масла пряного:			
Настоювання	t= 18...25°C τ=2...3 дні	Насичення масла травами, посилення смако-ароматичних властивостей	Каструля, лійка, диспансер, стелаж
Готовий стейк у каві з овочами гриль посипають перед подачею гімалайською сіллю			
Поцінування та оформлення страви	t м'яса= 60-65°C	Підготовка до реалізації	Щіпці для гриля, тарілка столова, стіл виробничий

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ ЗРГ

2.1. Концептуальне меню закладу

Враховуючи маркетингові дослідження ринку моно-ресторанів м. Києва пропонуємо до будівництва у Дніпровському районі міста новий м'ясний моно-ресторан на 80 місць.

Для відображення специфіки закладу запропоновано назву ресторану – «Monomeat». Неймінг ресторану «Monomeat» спрямований на формування серед потенційних споживачів образного уявлення про культурний побут та імідж закладу з кухнею орієнтованою на м'ясну продукцію.

Назва закладу пішла від двох слів «моно» -від моно-ресторан, та «meat»- м'ясо. Отже, неймінг «Monomeat» спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних з м'ясними стравами.

В проектованому м'ясному моно-ресторані «Monomeat» дизайн інтер'єру торговельної зали розроблений в концепції loft - збереження у приміщенні промислових деталей, труб, високих стель, цегляна кладка на стінах. В залі використовують меблі відповідного стилю та зручні дивани. В закладі є гімалайська камера з отрубами, вітрина якої виходить в залу.

Обслуговування споживачів у проектованому закладі відбуватиметься з обслуговуванням офіціантів, за меню вільного вибору з наступним розрахунком. Розрахунок в ресторані може бути, як готівкою так і безготівковим способом. Основний спосіб обслуговування гостей в ресторанні- Американський. Американський сервіс - передбачає традиційне обслуговування з подачею страв у відповідному індивідуальному посуді. Із замовленням страв на виніс, в ресторані діє знижка 10%, що дасть можливість привабити більшу кількість гостей.

Також є послуга «Corkfee»– це послуга ресторану, коли можна прийти зі своїм алкоголем. За фіксовану вартість пляшку відкоркують та подають до столу.

На першому етапі створення розрахункового меню ресторану необхідно визначити добову динаміку завантаженості зали закладу, що проектується, прогнозовану кількість реалізованої продукції. Результати розрахунків зведено у табл. 2.1 – 2.2.

Таблиця 2.1.

Прогнозована добова динаміка завантаженості зали ресторану на 80 місць

Години	Час харчування, хвилини	Оборотність місця за 1 год.	Коефіцієнт заповнення, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
12-13	60	1,00	0,3	24
13-14	60	1,00	0,3	24
14-15	60	1,00	0,5	40
15-16	60	1,00	0,4	32
16-17	60	1,00	0,3	24
17-18	60	1,00	0,4	32
18-19	150	0,4	0,6	19
19-20	150	0,4	0,6	19
20-21	150	0,4	0,8	26
21-22	150	0,4	0,5	16
Усього споживачів за день				256
Оборотність місця протягом дня				3,2

Таблиця 2.2.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	1,9	486
Супи	0,18	46
Основні гарячі страви та закуски	1,2	307
Солодкі страв (десерти)	0,4	102
Гарячі напої	0,3	77
Всього		1018

Таблиця 2.3.

Розробляємо концептуальне меню та виробничу програму закладу

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви:		
Стейк Рібай Dry-Aged	від 100	15
Стейк БаттерПеппер гриль	від 100	12
Стейк Пеппер гриль	від 100	15
Стейк у каві з овочами гриль	від 100	22
Медальйон з брокколі	265	10
Холодні страви і закуски:		
Салат Цезар	230	39
Салат з ростбифом	220	40
Салат з козим сиром та буряком	230	29
Салат з карамелізованою грушею та сиром горгонзола	200	37
Сет з брускет	180	35
Тар-тар з витриманої яловичини	200	75
Карпаччо з витриманої яловичини	200	75
Яловичина Тотакі	250	35
Брускети з кістковим мозком	180	36
М'ясний сет	220	45
Сет тар-тарів	200	40
Гарячі закуски:		
Пельмені фрі	220	10
Курячі крила Баффало	230	8
Овочі гриль	150	10
Картопля фрі	100	5
Рататуй з соусом Тахіні	120	5
Картопля Гремолатта	180	3
Супи:		
Бульйон з вільногуляних курей	270	11
Борщ Український з пампушками	300/30	10
Бограч з копченою паприкою із печі	300	11
Солянка	300/30	9
Сирний крем-суп з яловичиною та лісовими грибами	270	5
Основні гарячі страви:		
Ребра АнгусАбердин з картоплею «Гремолата»	450	10
Булгур з бефстроганов	230	11
Стейк індички з вишневою грушею та пармезаном	320	10
Стракотта з яловичих щік	300	10
Палетна з курячим філе гриль	280	12
Утяча ніжка конфі	320	13
Деруни	290	11
Преміальні стейки:		
Стейк Рібай	від 100	15

Закінчення таблиці 2.3

Стейк ТібоунDry-Aged	від 100	15
Стейк Філе-Мінйон	від 100	20
Стейк Нью-Йорк	від 100	12
Стейк Тібоун	від 100	15
Стейк Стріплойн	від 100	11
Стейк Портерхаус	від 100	15
Стейк Шатобриан	від 100	12
Солодкі страви:		
Чізкейк чорний міні	135	35
Мангова паннакота	210	30
Фондан з соусом бейліс	180	20
Торт медовик	180	17
Гарячі напої:		
Чай:		
Чай зі свіжої м'яти	400	6
Чай імбирний зігріваючий	400	5
Чай обліпиховий зігріваючий	400	4
Чай малиновий	250	5
Чай манго-маракуя	250	5
Чай яблучний пиріг	250	5
Чай з суниці	400	5
Чай з шипшини	400	4
Кава:		
Амерекано	50	5
Еспресо	30	5
Капучино	180	5
Латте	250	5
Рістретто	15	6
ФлетУайт	250	6
Фрапе	90	6

2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції

Для приготування основних гарячих страв, зокрема смажених страв з яловичини елітного тваринництва в моно-ресторані «Monomeat» на 80 місць передбачено проектування гарячого цеху, який розпочинатиме свою роботу за дві години до відкриття ресторану. В гарячому цеху проектованого закладу працюватимуть кухарі IV-V розрядів під керівництвом шеф-кухаря та завідуючого виробництвом.

Відповідно до виробничої програми ресторану «Monomeat» складено виробничу програму гарячого цеху (табл.2.4.).

Таблиця 2.4

Виробнича програма гарячого цеху

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Стейк Рібай Dry-Aged	від 100	15
Стейк БаттерПеппер гриль	від 100	12
Стейк Пеппер гриль	від 100	15
Стейк у каві з овочами гриль	від 100	22
Медальйон з брокколі	265	10
Пельмені фрі	220	10
Курячі крила Баффало	230	8
Овочі гриль	150	10
Картопля фрі	100	5
Рататуй з соусом Тахіні	120	5
Картопля Гремолатта	180	3
Бульйон з вільногуляних курей	270	11
Борщ Український з пампушками	300/30	10
Бограч з копченою паприкою із печі	300	11
Солянка	300/30	9
Сирний крем-суп з яловичиною та лісовими грибами	270	5
Ребра АнгусАбердин з картоплею «Гремолата»	450	10
Булгур з бефстроганов	230	11
Стейк індички з вишневою грушею та пармезаном	320	10
Стракотта з яловичих щік	300	10
Палетна з курячим філе гриль	280	12
Утяча ніжка конфі	320	13
Деруни	290	11
Стейк Рібай	від 100	15
Стейк ТібоунDry-Aged	від 100	15
Стейк Філе-Міньйон	від 100	20
Стейк Нью-Йорк	від 100	12
Стейк Тібоун	від 100	15
Стейк Стріплойн	від 100	11
Стейк Портерхаус	від 100	15
Стейк Шатобриан	від 100	12

На основі виробничої програми гарячого цеху визначено технологічні лінії із урахуванням технологічних процесів та устаткування, яке необхідне на виробництві. В гарячому цеху ресторану виділяємо наступні технологічні лінії :

- лінія з приготування бульйонів та супів;
- лінія з приготування основних гарячих страв та закусок;
- лінія з приготування стейків.

Схему організації виробничого процесу гарячого цеху надано на рис.2.1.



Рис. 2.1. Схема організації виробничого процесу гарячого цеху моно-ресторану «Monomeat» на 80 місць

Таблиця 2.5

Підбір устаткування і розрахунок площі цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	DENA RESTO CTKП,12/6	4	1000	600	2,4
Полиця на стінна	DENA RESTO, ПН-1200-Н	2	1000	300	-
Стіл виробничий з мийною ванною	DENA RESTO BMB,12/6	2	1200	600	1,44
Стіл для устаткування	DENA RESTO CTKП,12/6	1	1000	600	1,2
Фритюрниця	AIRHOT EF	1	570	450	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	-
Стелаж	DENA RESTO, CTK-13/6	1	1300	600	0,78
Хоспер	JOSPER HJX-LCACXP	1	1070	960	1,02
Плита електрична	Apach APRI-77P	1	700	700	0,49
Пароконвектомат	Rational CMP101E	1	847	776	0,65
Холодильна шафа	Fagor AFP-1402	2	1388	726	2,01
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	2	∅	450	-
Корисна площа					9,99
Загальна площа					33,3

План-схема гарячого цеху з розташуванням технологічного обладнання наведена у додатку В.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ (ВИСНОВКИ)

На основі проведених маркетингових досліджень у Дніпровському районі м. Києва, спроектовано м'ясний моно-ресторан «Monomeat» на 80 місць.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень наведено: загальну характеристику процесу виробництва смажених страв з яловичини елітного тваринництва у закладах ресторанного господарства, характеристику сировини, що використовується, визначено її функціонально-технологічні властивості, вимоги до якості.

У роботі проаналізовано рецептурний склад та технологію смажених страв яловичини елітного тваринництва, зокрема стейків; наведено основні етапи розробки (удосконалення) технології стейків та організаційні заходи з їх виробництва і реалізації у моно закладах ресторанного господарства.

За результатами проведених розрахунків, визначено, що загальна кількість споживачів ресторану на 80 місць протягом дня становить 256 особи, а оборотність місця в залі закладу за день – 3,2.

Розраховано денний обсяг реалізації продукції за групами на підставі моніторингу конкурентного середовища, розроблено розрахункове меню моно-ресторану «Monomeat».

На основі виробничої програми гарячого цеху визначена схема організації процесу виробництва основних гарячих страв, зокрема стейків, здійснено підбір устаткування для виконання виробничої програми і розраховано площа гарячого цеху закладу.

Прийняті у випускній кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для розширення асортименту, впровадження авторських рецептур та інноваційних технологій смажених страв із яловичини елітного тваринництва у сучасних моно-ресторанах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. — К.: Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. — К.: Держстандарт України, 2004.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.
4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2011. — 506 с.
5. Влащенко Н. М. В58 Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпваім. О. М. Бекетова. — Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. — 373 с.
6. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 312с.
7. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. — К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. -279 с.
8. Резько И.В. (отв. ред.) Самые вкусные котлеты, отбивные, стейки- Минск: Харвест, 2008. — 36 с.: ил. — ISBN 978-985-16-6358-9.
9. Онегин Алексей. Безупречный стейк. Приготовление от А до Я- М.: Эксмо, 2017. — 130 с. — ISBN 978-5-699-91187-5.

Інтернет-ресурси

11. Моно-ресторани Києва – Режим доступу: [43.pdf \(molodyvcheny.in.ua\)](https://molodyvcheny.in.ua/43.pdf)
12. М'ясо яловичини– Режим доступу: [Яловичина | argprint.com.ua](http://argprint.com.ua/Яловичина)
13. Стейки –Режим доступу: [Как выбрать правильное мясо для стейка - Лайфхакер \(lifelhacker.ru\)](http://lifelhacker.ru/Как_выбрать_правильное_мясо_для_стейка)
14. ≡ [Правила приготування стейків](http://myastoriya.com.ua/Правила_приготовления_стейков) ► [статья от Мястории \(myastoriya.com.ua\)](http://myastoriya.com.ua/статья_от_Мястории)



ДОДАТОК А**ЗАТВЕРДЖЕНО**Генеральний директор ТОВ
«Monomeat»

_____ К.О. Крицька

" ____ " _____ 2021 р.
М. П. _____**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № ____**
фірмової страви або кулінарного виробу
Стейк у каві з овочами гриль

№ з/п	Найменування сировини	Витрата сировини на одну порцію (г)		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	СтейкРібайвитр.	450	440	ТУ У 10.1-39982239-001:2019
2	Кава КоламбіяСупремо	25	24	ГОСТ 6805-97
3	Сіль камяна	4	3	ДСТУ 3583:2015
4	Суміш перців	4	3	Відповідає вимогам виробника
5	Олія пряна	7	5	ДСТУ5065:2008
	Маса напівфабрикату	490	475	
6	Кукурудза	110	108	ДСТУ 4525:2006
7	Шампінйон	35	30	ДСТУ 4696:2006
9	Сіль гімалайська рожева	2	2	Відповідає вимогам виробника
	Вихід готової страви	-	615	

Примітка:

1. Сировина і продукти, які застосовуються для виготовлення страви, повинні відповідати вимогам діючої документації, за вмістом токсичних елементів, антибіотиків, гормональних препаратів, мікотоксинів, пестицидів, нітрозамінів, нітратів «Медико-біологічним вимогам і санітарним нормам якості продовольчої сировини і харчових продуктів» № 5061 - 89, за вмістом радіонуклідів - ДГН 6.6.1-130-2006 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді».

2. Відхилення від норми $\pm 3\%$

Підготовка сировини

Отруб Рібай витримують у камері з гімалайською сіллю. Нарізають порційно та зачищають від ферментованого краю. перед смаженням витримують до кімнатної температури.

Кава КоламбіяСупремо –подрібнюють у кавомолці.

Суміш перців –подрібнюють ступою.

Олія пряна – настоюють з прянощами від 2-3 днів, розтарюють.

Кукурудза-відварюють, перекладають до бокса, нарізають порційно.

Шампінйони-миють, розрізають навпіл.

Технологія приготування

Підготовлений Стейк Рібай кімнатної температури змащують пряною олією, що надає додатковий смак та аромат, і посипають сіллю кам'яною та перцем. Панірують у мелений каві Колампія Супremo. Смажать у хоспері з постійною температурою 250-270°C впродовж 5-7 хвилин (до рекомендованої просмажки). До стейка рекомендовано подавати гриль меню. Відварену кукурудзу нарізають порційно и злегка обсмажують у хоспері при температурі 250-270°C впродовж 2-3 хвилин. Шампінйони обсмажують у хоспері до готовності при температурі 250-270°C впродовж 2-3 хвилин. Перед подачею страву посипають гімалайською сіллю. Страва не підлягає зберіганню, готують за замовленням. Подають порційно на порційних тарілках.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: стейк має чорно-коричневу скоринку за рахунок паніровки у каві. Кукурудза не зів'яла, має яскравий колір на візерунок решітки від хосперу. Шампінйони мають рум'яну поверхню.

Колір: стейк чорно-коричневого кольору. Кукурудза яскравого золотистого кольору. Шампінйони золотисто- коричневого кольору.

Консистенція: м'ясо пружне, соковите, відповідає просмажці. Кукурудза соковита без зів'ялені. Шампінйон соковитий, зберіг свою форму.

Запах і смак: смак властивий стейку з приємним ароматом кави та пряної олії, смак соковитого Рібая з приємним гіркуватим присмаком кави. Кукурудза соковита та солодка. Шампінйони має притаманний його смак та запах. Страва не має зайвих присмаків та запахів, не властивий складникам.

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

Масова частка сухих речовин, г/100 г страви

Масова частка жиру, г/100 г страви

Масова частка куховарської солі, г/100 г страви

Енергетична цінність, ккал/100 г страви / на 370 г

Вміст, г/100 г страви: / на 370 г

білків

жирів

вуглеводів

Нормовані мікробіологічні показники для даного виду страви

Автор фірмової страви або виробу _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Карту склав/ла _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Генеральний директор ТОВ
«Monomeat»

К.О. Крицька

" " 2021 р.
М. П.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № _____
фірмової страви або кулінарного виробу
СтейкБаттерПеппер гриль

№ з/п	Найменування сировини	Витрата сировини на одну порцію (г)		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	СтейкРібайвитр.	450	395	ТУ У 10.1-39982239-001:2019
2	Сіль камяна	4	3	ДСТУ 3583:2015
3	Суміш перців	25	23	Відповідає вимогам виробника
4	Олія оливкова	6	4	ДСТУ5065:2008
	Маса напівфабрикату	485	426	
5	Сіль гімалайська рожева	2	2	Відповідає вимогам виробника
6	Суміш перців	2	2	
	Вихід готової страви	-	430	

Примітка:

1. Сировина і продукти, які застосовуються для виготовлення страви, повинні відповідати вимогам діючої документації, за вмістом токсичних елементів, антибіотиків, гормональних препаратів, мікотоксинів, пестицидів, нітрозамінів, нітратів «Медико-біологічним вимогам і санітарним нормам якості продовольчої сировини і харчових продуктів» № 5061 - 89, за вмістом радіонуклідів - ДГН 6.6.1-130-2006 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді».

2. Відхилення від норми $\pm 3\%$

Підготовка сировини

Антрекон обгортають вершковим маслом та витримують 7 днів у камері з гімалайською сіллю. Зачищають від масла, нарізають порційно та витримують до кімнатної температури.

Суміш перців –подрібнюють ступою.

Технологія приготування

Підготовлений Стейк Рібай кімнатної температури змає.пм оливковою олією і посипають сіллю камяною. Панірують у меленій суміші перців. Смажать у хоспері з постійною температурою 250-270°C впродовж 5-7 хвилин (до рекомендованої просмажки). Перед подачею страву посипають гімалайською сіллю. Страва не підлягає зберіганню, готують за замовленням. Подають порційно на порційних тарілках.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на поверхні рівномірно просмажена кірочка.

Колір: на розрізі- у слабопросмаженому м'ясі: від рожевого до сірого, у добре просмаженого м'яса: від сірого до коричневого.

Консистенція: м'яка, у слабо-просмаженому і середньо просмаженому м'ясі соковита.

Запах і смак: в міру солоний та злегка вершковий у потовщеній частині, гоструватий за рахунок паніровці з перцю. Властиві просмаженому вершковому м'ясу та суміші перців.

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

Масова частка сухих речовин, г/100 г страви

Масова частка жиру, г/100 г страви

Масова частка куховарської солі, г/100 г страви

Енергетична цінність, ккал/100 г страви / на 370 г

Вміст, г/100 г страви: / на 370 г

білків

жирів

вуглеводів

Нормовані мікробіологічні показники для даного виду страви

Автор фірмової страви або виробу _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Карту склав/ла _____

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Генеральний директор ТОВ
«Monomeat»

_____ К.О. Крицька

" _____ " 2021 р.
М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № _____
фірмової страви або кулінарного виробу
СтейкПеппер гриль

№ з/п	Найменування сировини	Витрата сировини на одну порцію (г)		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	СтейкРібай	400	395	ТУ У 10.1-39982239-001:2019
2	Сіль камяна	4	3	ДСТУ 3583:2015
3	Мед			ДСТУ 4497:2005
3	Суміш перців	25	23	Відповідає вимогам виробника
4	Олія оливкова	6	4	ДСТУ5065:2008
	Маса напівфабрикату	485	426	
5	Сіль гімалайська рожева	2	2	Відповідає вимогам виробника
	Вихід готової страви	-	430	

Примітка:

1. Сировина і продукти, які застосовуються для виготовлення страви, повинні відповідати вимогам діючої документації, за вмістом токсичних елементів, антибіотиків, гормональних препаратів, мікотоксинів, пестицидів, нітрозамінів, нітратів «Медико-біологічним вимогам і санітарним нормам якості продовольчої сировини і харчових продуктів» № 5061 - 89, за вмістом радіонуклідів - ДГН 6.6.1-130-2006 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді».

2. Відхилення від норми $\pm 3\%$

Підготовка сировини

Суміш перців –подрібнюють ступою.

Технологія приготування

Стейк Рібай змащують оливковою олією і посипати сіллю камяною. Змащують медом та панірують у меленій суміші перців. Смажать у хоспері з постійною температурою 250-270°C впродовж 5-7 хвилин (до рекомендованої просмажки). Перед подачею страву посипають гімалайською сіллю. Страва не підлягає зберіганню, готують за замовленням. Подають порційно на порційних тарілках.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на поверхні рівномірно просмажена кірочка.

Колір: на розрізі- у слабпросмаженому м'ясі: від рожевого до сірого, у добре просмаженого м'яса: від сірого до коричневого.

Консистенція: м'яка, у слабо-просмаженому і середньо просмаженому м'ясі соковита.

Запах і смак: в міру солоний у потовщеній частині, гострувато-солодкуватий за рахунок паніровці з меду та перцю. Властиві просмаженому м'ясу, меду та суміші перців.

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

Масова частка сухих речовин, г/100 г страви

Масова частка жиру, г/100 г страви

Масова частка куховарської солі, г/100 г страви

Енергетична цінність, ккал/100 г страви / на 370 г

Вміст, г/100 г страви: / на 370 г

білків

жирів

вуглеводів

Нормовані мікробіологічні показники для даного виду страви

Автор фірмової страви або виробу _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Карту склав/ла _____

(посада)

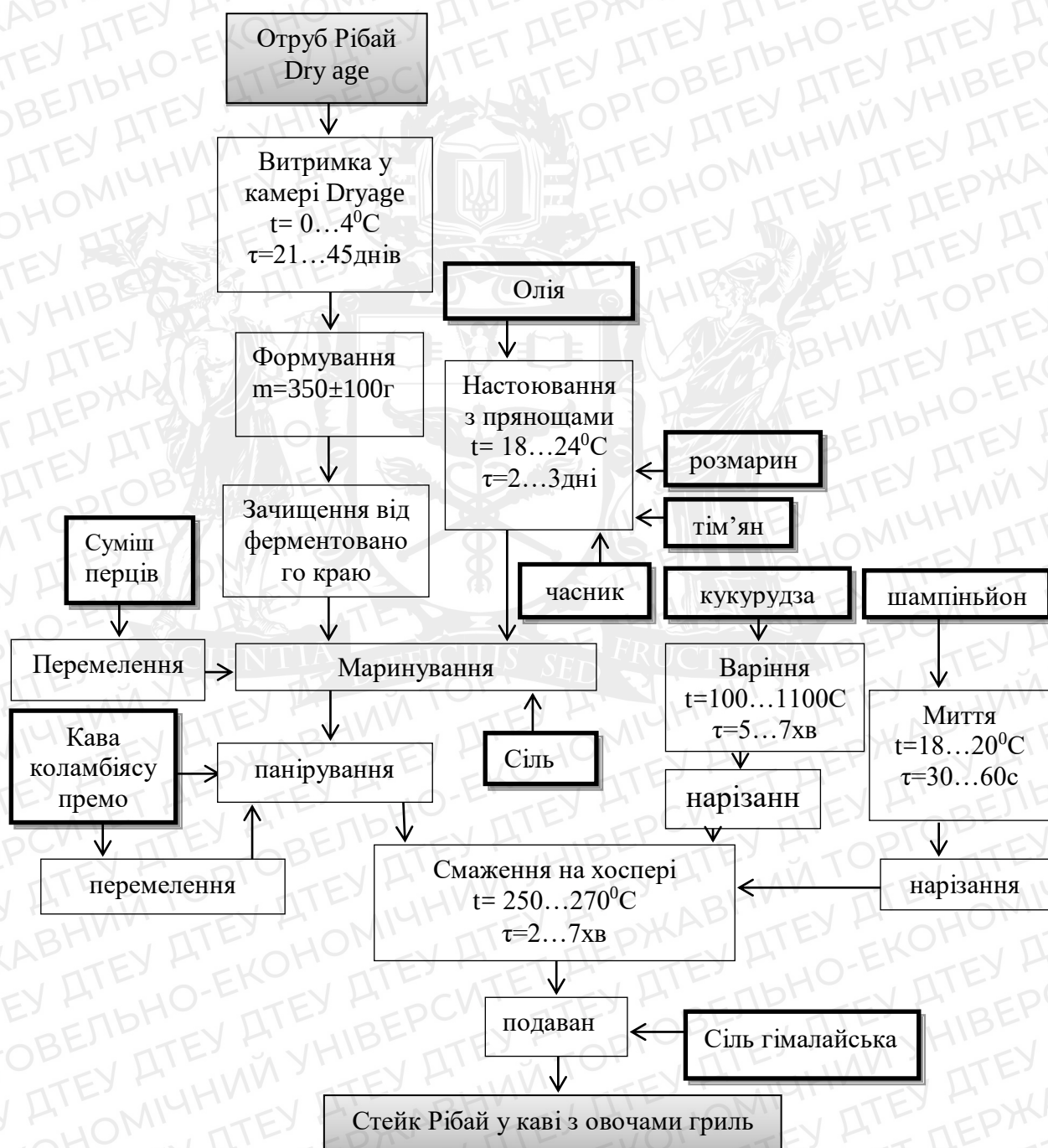
(підпис)

(прізвище, ім'я, по батькові)

ДОДАТОК Б

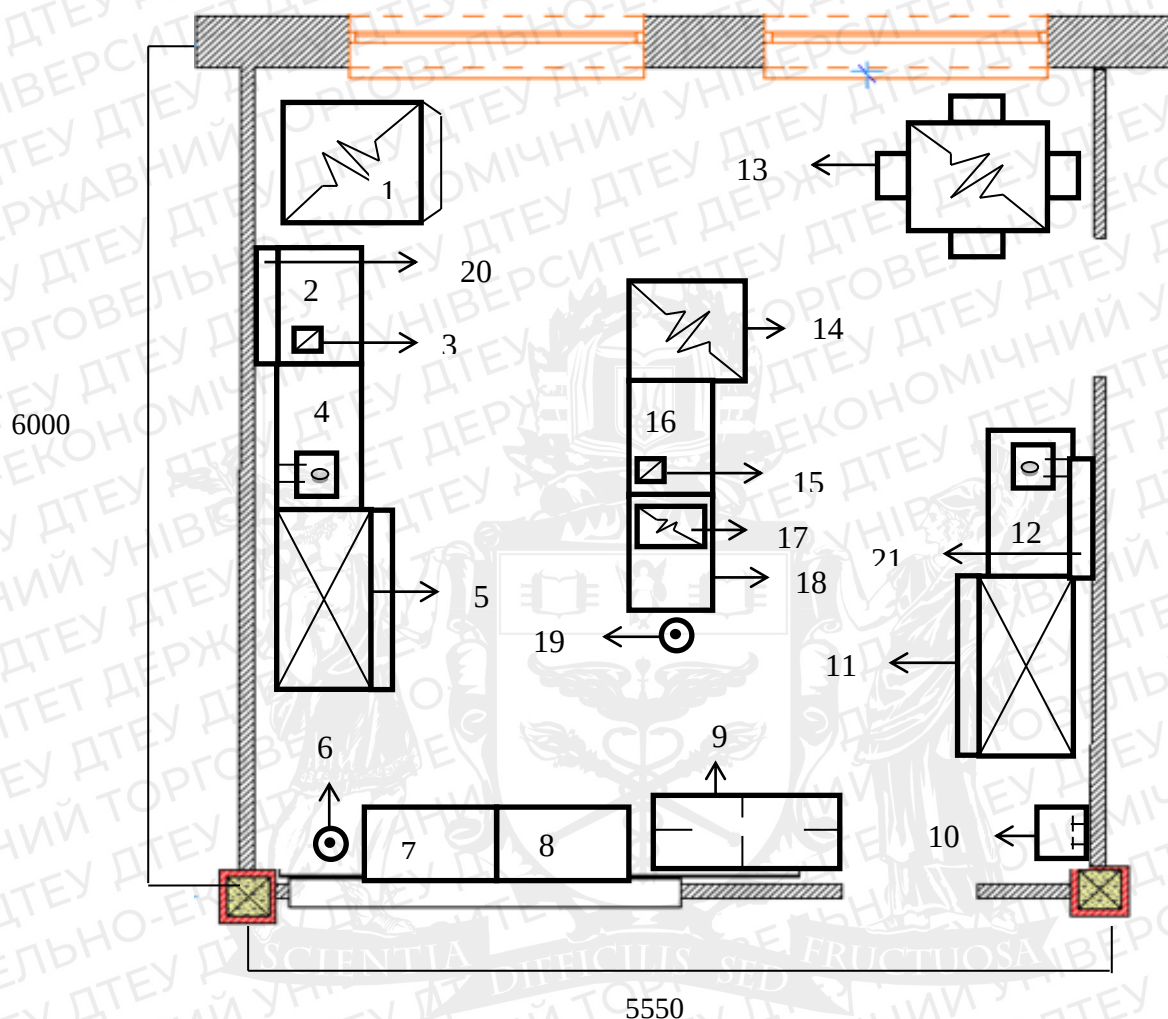
Технологічна схема процесу виробництва

«Стейк у каві з овочами гриль»



ДОДАТОК В

План-схема гарячого процесу моно-ресторану «Мономeat»



Специфікація устаткування

№	Назва устаткування	Марка, модель	Кількість
1	Хоспер	JOSPER HJX-LCACXP	1
2, 7, 8, 16	Виробничий стіл	DENA RESTO CTKП,12/6	4
3, 15	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2
4, 12	Стіл виробничий з мийною ванною	DENA RESTO BMB,12/6	2
5, 11	Холодильна шафа	FagorAFP-1402	2
6, 19	Бачок для відходів	DENA RESTO,Б-21	2
9	Стелаж	DENA RESTO, CTK-13/6	1
10	Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1
13	Пароконвектомат	Rational CMP101E	1
14	Плита електрична	Apach APRI-77P	1
17	Фритюрниця	AIRHOT EF	1
18	Стіл для устаткування	DENA RESTO CTKП,12/6	1
20, 21	Полицянастінна	DENA RESTO, ПН-1200-Н	2