

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ
ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ ПАНАЗІЙСЬКОЇ КУХНІ НА 60
МІСЦЬ**

Студента 3 курсу, 6с групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
Освітня програма
«Технологія та організація
ресторанного бізнесу»

підпис студента

Василюк
Андрій
Олександрович

Науковий керівник
д.т.н., проф.

підпис керівника

Федорова Діна
Володимирівна

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

підпис гаранта

Гніщевич
Вікторія Альбертівна

Київ 2023

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «бакалавр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Д.В. Федорова

« _____ » _____ 2022 р.

З А В Д А Н Н Я

на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

ВАСИЛЮКУ АНДРІЮ ОЛЕКСАНДРОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія закусок із овочів та організація їх виробництва в ресторані паназійської кухні на 60 місць

Затверджена наказом ректора від «21» вересня 2022 р. № 2149

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 03. 02. 2023 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології страв закусок із овочів та організація їх виробництва в ресторані паназійської кухні.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження закусок із овочів у роботу закладу, техніки та прийоми паназійської кухні.

Предмет дослідження: овочі, закуски з овочів, холодний 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	Федорова Д.В.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Федорова Д.В.		

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 закусок із овочів у закладах ресторанного господарства паназійської кухні.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології закусок із овочів паназійської кухні.

1.3. Інновації в технології виробництва закусок із овочів у закладах ресторанного господарства паназійської кухні.

1.4. Розробка проєкту технології закуски із овочів паназійської кухні.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації закусок із овочів в умовах закладів ресторанного господарства паназійської кухні.

2.1. Концептуальне меню ресторану паназійської кухні.

2.2. Організація процесу виробництва закуски із овочів паназійської кухні.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Технологія виробництва харчової продукції	01.12. – 25.12.2022	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	03.01. – 29.01.2023	
6	Оформлення ВКР	30.01. – 31.01.2023	
7	Презентація ВКР	01.02.2023	
8	Подання ВКР на кафедру	02.02. – 03.02. 2023	
9	Захист ВКР в ЕК	Лютий 2023 р.	

7. Дата видачі завдання: «25» листопада 2022 року

8. Науковий керівник випускної
кваліфікаційної роботи

Д.В. Федорова

9. Гарант освітньої програми

В.А. Гніцевич

10. Завдання прийняв до виконання
студент

А.О. Василюк

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист

(ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

може

бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

В.А. Гніцевич

Завідувач кафедри

Д.В. Федорова

« » 20 р.

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ
РОБОТУ

Студента: Василюка Андрія Олександровича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальності 181«Харчові технології»

Освітня програма «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

ТЕМА РОБОТИ: «ТЕХНОЛОГІЯ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ ТА
ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ ПАНАЗІЙСЬКОЇ
КУХНІ НА 60 МІСЦЬ»

Керівник роботи: д.т.н. проф. Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту “___” лютий 2023 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускнуну кваліфікаційну роботу: «Технологія закусок із овочів та організація їх виробництва в ресторані Паназійської кухні на 60 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва харчової продукції та «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації закусок із овочів в умовах закладів ресторанного господарства».

В першому розділі наведено аналіз закусок з овочей, це дуже корисна страва, оскільки овочі мають багато поживних речовин та вітамінів. Наведено аналіз закладів ресторанного господарства паназійської кухні в меню яких є закуски з овочей та їх рецептурний склад. Проаналізувавши рецептурний склад та технології закусок з овочів пан азійської кухні було вирішено розробляти закуски з броколів та баклажанів зі східними спеціями і соусами. Розроблено технологію печених броколі в кунжуті, баклажанів хрустких з сиром альмете та солодким чілі. На основі проведених досліджень, можна вважати, що заміна традиційних інгредієнтів на локальні не погіршила споживчі властивості продукту, а додала цікавість в азіатські страви.

В другому розділі було розроблено концептуальне меню закладу ресторану паназійської кухні, організацію процесу виробництва закусок з овочів. Проведено підбір устаткування та розрахунок площі холодного цеху ресторану паназійського ресторану на 60 місць.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на 39 сторінках пояснювальної записки та містить 10 таблиць і 6 додатків.

Ключові слова: закуски, мус, холодний цех, паназійська кухня.

The summary

In accordance with the topic and task, the final qualification work was completed: "Technology of vegetable snacks and organization of their production in a 60-seat Pan-Asian restaurant", which contains two sections: "Technology of food production" and "Organization of the technological process of production and sale of vegetable snacks in conditions of restaurant establishments".

In the first section, an analysis of vegetable snacks is given, this is a very healthy dish, because vegetables have many nutrients and vitamins. An analysis of the establishments of the Pan-Asian cuisine restaurant industry whose menus include vegetable snacks and their recipe composition is given. After analyzing the recipe composition and technologies of vegetable snacks, it was decided to develop vegetable snacks from broccoli and eggplant. The work developed a technology for preparing snacks from vegetables: baked broccoli in sesame, crispy eggplants with Almette cheese and sweet chili. based on the conducted research, it can be assumed that the replacement of traditional ingredients with local ones did not worsen the consumer properties of the product, but added interest to Asian dishes.

In the second section, the conceptual menu of the institution, the organization of the production process of vegetable snacks was developed. Selection of equipment and calculation of the area of the cold store of the Panazian restaurant for 60 seats was carried out.

The graduation thesis is laid out on 39 pages of an explanatory note and contains 10 tables and 6 appendices.

Key words: snacks, mousse, cold shop, Pan Asian cuisine

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. Технологія виробництва харчової продукції.....	10
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва закусок із овочів у закладах ресторанного господарства паназійської кухні.....	10
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології закусок із овочів паназійської кухні.....	15
1.3. Інновації в технології виробництва закусок із овочів у закладах ресторанного господарства паназійської кухні.....	16
1.4. Розробка проєкту технології закуски із овочів паназійської кухні.....	17
РОЗДІЛ 2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації закусок із овочів в умовах закладів ресторанного господарства паназійської кухні.....	20
2.1. Концептуальне меню ресторану паназійської кухні.....	20
2.2. Організація процесу виробництва закусок із овочів паназійської кухні..	22
РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ).....	25
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Овочі є основним елементом кожного раціону харчування, а їх відносно низьке споживання в Україні є стимулом для пошуку нових привабливих форм продуктів. Закуси з овочів здавна готують в різних куточках світу. У цій роботі проаналізовано особливості асортименту та технологій виробництва овочевих закусок паназійської кухні.

Поняття паназійської кухні увійшло в життя європейців в кінці минулого століття і пов'язане з розширенням туристичних потоків у світі. У нашій країні популярність цього тренда тільки набирає обертів. Однак багато страв країн Південної та Південно-Східної Азії, що становлять основу паназійської кухні, в їх оригінальному вигляді виявилися для європейців занадто великим шоком. Не тільки через незвичних джерел білка і протеїну (наприклад, щурів і комах), а й завдяки великій кількості найгостріших приправ, які мали незвичний смак для західних мешканців. Тоді з'явилося поняття паназійської кухні (приставка «пан» служить для об'єднання), що охоплює адаптовані під європейський смак страви регіону, що включає Таїланд, Малайзію, Лаос, Камбоджу, Індонезію, Сінгапур, Корею, В'єтнам і, звичайно ж, Китай з Японією.

Здавна азіатська кухня славиться своїм яскравим і багатогранним смаком, який суттєво відрізняється від звичної нам їжі. Окрім цікавих гастрономічних поєднань Азія ще відома користю своїх страв. Існує думка, що саме у них закладено секрет “вічної” молодості та здоров'я мешканців тих регіонів.

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології страв закусок із овочів та організація їх виробництва в ресторані паназійської кухні.

Виходячи з мети роботи, завданням дипломної роботи є:

1. Здійснити аналіз рецептурного складу та технології закусок із овочів паназійської кухні.
2. Розглянути інновації в технології виробництва закусок із овочів у ресторанах паназійської кухні.

3. Розробити проєкт технології закуски із овочів паназійської кухні.
4. Ознайомитися з організацією технологічного процесу виробництва та реалізації закусок із овочів в умовах закладів ресторанного господарства паназійської кухні.
5. Створення концептуального меню ресторану паназійської кухні.
6. Здійснити організацію процесу виробництва закуски із овочів паназійської кухні.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження закусок із овочів у роботу закладу, техніки та прийоми паназійської кухні.

Предмет дослідження: овочі, закуски з овочів, холодний цех ресторану.

Практичне значення отриманих результатів. В результаті проведення комплексних аналітичних та експериментальних досліджень удосконалена технологія виробництва закусок із овочів паназійської кухні та проаналізовано їх виробництво в холодному цеху ресторану.

Інформаційну базу дослідження склали теоретична та практична інформація, дані, опубліковані у спеціалізованих періодичних виданнях сфери технологія продуктів харчування.

Структура роботи. Робота складається із вступу, 2 розділів, резюме проєкту, додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЗАКУСОК З ОВОЧЕЙ

1.1 Загальна характеристика процесу виробництва закусок з овочів у закладах ресторанного господарства паназійської кухні

Поняття паназійської кухні спочатку може здатися складним для визначення. У певному сенсі ми можемо вважати всю кухню кожної азійської країни паназійською через зміну правлячих груп і міграцію населення протягом історії. У міру того, як технології приготування їжі та інгредієнти переходили з однієї географічної області в іншу, жителі включили їх у власні кулінарні арсенали.

Холодні страви і закуски перед порціонуванням не піддають тепловій обробці, тому необхідно суворо дотримуватись санітарних правил при їх готуванні, оформленні і реалізації;

- холодні страви і закуски готують у міру їх реалізації, проте всі напівфабрикати слід приготувати заздалегідь: овочі, оселедці обробляють зранку і зберігають нарізаними або цілими при температурі 2-8 °C не більше 12 год; оброблену зелень — менше 1 год; зелень, м'ясні гастрономічні вироби (ковбасу, шинку тощо), сири, рибну гастрономію нарізують перед подаванням;
- підготовлені компоненти для салатів та інших холодних закусок з'єднують і заправляють безпосередньо перед реалізацією, щоб краще зберегти смак і зовнішній вигляд;
- заливні страви готують напередодні реалізації, їх зберігають при температурі 2-6 °C не більше 12 год;
- температура подавання холодних страв і закусок — 10-12 °C.

Закуски – це перше страва, легка закуска, що подається за годину-півтори перед парадним обідом в іншому приміщенні.

Закуски з овочів — важливе джерело вуглеводів, необхідних для організму людини мінеральних речовин, органічних кислот і вітамінів. Важлива роль належить гарнірам з овочів, які доповнюють страви з м'яса,

птиці і риби, надають їм привабливого зовнішнього вигляду, збагачують поживними речовинами, збуджують апетит і сприяють кращому їх засвоєнню. Добирати гарніри до страв з м'яса, птиці, риби потрібно за смаком, кольором і складом овочів, враховуючи при цьому калорійність і смак основної страви.

Гарніри з овочів можуть бути простими і комбінованими. До простих гарнірів входить один вид овочів, комбінованих - два, три і більше.

Залежно від виду теплової обробки розрізняють страви з відварних, припущених, смажених, тушкованих і запечених овочів.

При приготуванні закусок з овочей завжди дотримуються п'яти основних правил (рис. 1.1).

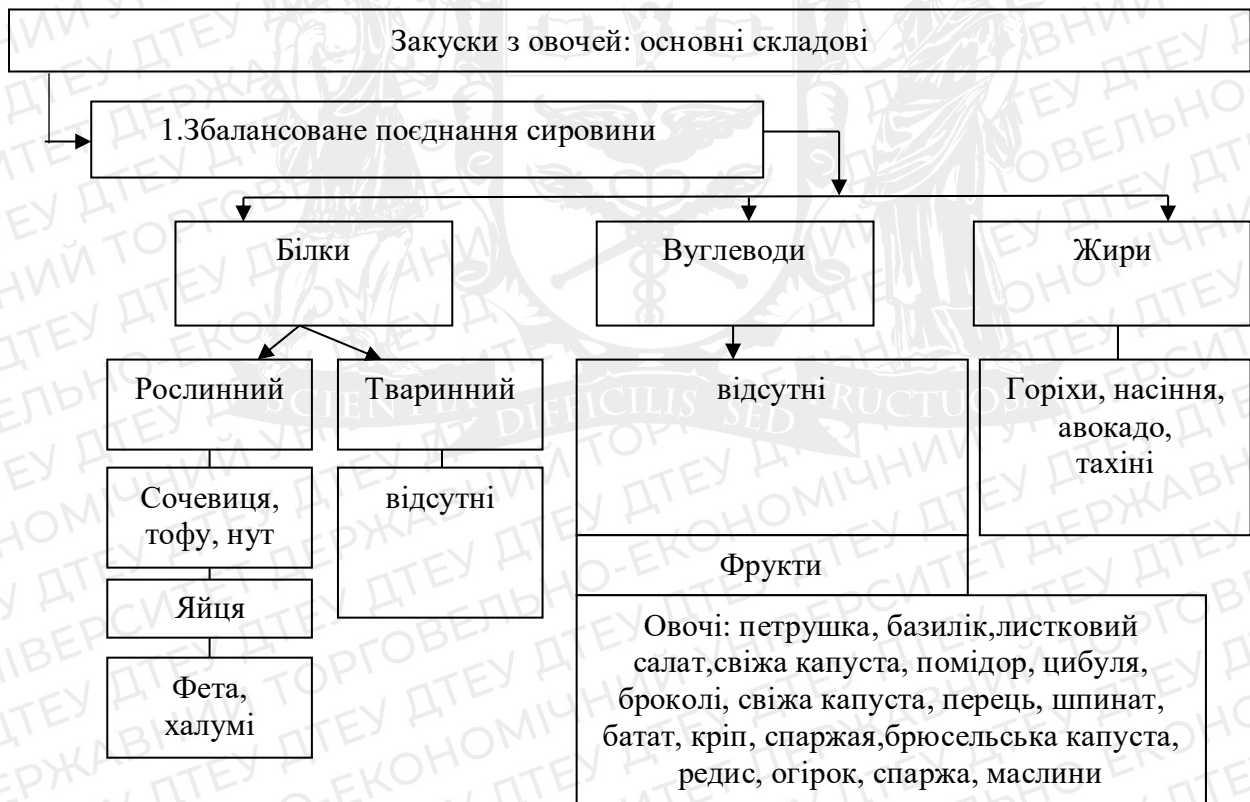


Рис. 1. Характеристика основних інгредієнтів закусок пан азійської кухні

Асортимент паназійської кухні може дещо відрізнятися в залежності від ресторану та його географічного розташування, а також від того, який регіональний стиль паназійської кухні пропонується. Однак, в загальному, ресторани паназійської кухні можуть пропонувати наступні страви:

- Китайська кухня: китайські пельмені, харчо з крабом, кунг-пао, жарений рис з овочами, вок з м'ясом та овочами, супи місо, суп гуляш, суп з ананасом та м'ясом, суп з морепродуктами.
- Японська кухня: суші, сашімі, роли з рисом та рибою, удон, рамен, темпура, суп місо, грильовані м'ясо та овочі, салати з водоростей.
- Корейська кухня: бібімбап, кімчі, калбі, панкейк з морепродуктами, булгогі, кимчічіге, хот-пот, кальмари в кисло-солодкому соусі, суп кальмара.
- В'єтнамська кухня: бан мі, фо, гой куон, хоа, гой кан, баньше, баньми.
- Індійська кухня: чана масала, батури, біріяні, тандурі, каррі, самоси, наан.

Таблиця 1.1

Основні елементи холодних закусок з овочів паназійської кухні

Елемент	Опис
Морква	Морква є популярним інгредієнтом у багатьох паназійських стравах. Вона може бути нарізана на тонкі смужки або тонкі довгі смужки та використовуватися для приготування різноманітних салатів.
Огірок	Огірки є ідеальним інгредієнтом для створення освіжаючих паназійських салатів. Вони можуть бути нарізані на тонкі колечка, кубики або довгі смужки.
Бамбукові ростки	Бамбукові ростки мають приємний смак та хрустку текстуру, які роблять їх ідеальним інгредієнтом для холодних закусок. Вони можуть бути нарізані на тонкі колечка або дрібні шматочки.
Капуста	Капуста, така як біла капуста, червона капуста або савойська капуста, є іншим часто використовуваним інгредієнтом в паназійських салатах. Вона може бути нарізана на тонкі

	смужки або дрібні шматочки.
Печериці	Печериці можуть бути використані для приготування салатів або як гарнір для інших холодних закусок. Вони можуть бути нарізані на тонкі скибочки або дрібні шматочки.
Цибуля	Цибуля, така як зелена цибуля, червона цибуля або кріп, може додати гострий смак до паназійських салатів та інших закусок. Вона може бути нарізана на тонкі колечка або дрібні шматочки.
Імбир	Один з найбільш використовуваних інгредієнтів в паназійській кухні. Він має сильний і гострий смак, який може надати стравам багато аромату та смаку. Імбир використовується як свіжий, так і сушений, а також у вигляді порошку та масла.

Найголовніше правило приготування закусок полягає в тому, що вони повинні поєднуватися з основним інгредієнтом і соусом по текстурі, смаковою гамою й навіть головними кольорами на тарілці.

В закладах ресторанного господарства України паназійська кухня рідко зустрічається. Страви готуються з нетрадиційних продуктів: нестандартні компоненти, поєднуючись, здатні створювати неймовірний смак і структуру страв. Першим закладом паназійської кухні був заклад «Madame Wong», що відкрився в грудні минулого року. Також ознайомимося з ресторанами паназійської кухні котрі функціонують в Україні та виготовляють закуски з овочів. Асортиментний перелік закусок, які подають в закладах ресторанного господарства Києва паназійської кухні наведено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Заклади ресторанного господарства пан азійської кухні в м.Києві

Назва закладу	Адреса	Характеристика
«Madame Wong»	М. Київ, вул. Кожум'яцька, 10-А	Ресторан Madame Wong піклується в цьому питанні і про дорослих, і про маленьких. І пропонує велике стандартне і дитяче меню з урахуванням обширної кількості смакових уподобань. У закладі обіцяють – не буде «маркетингових фішок, пафосу і зірковості», але буде смачно і ситно всім. Найпопулярніші страви: тайський том кха з кораловими грибами і куркою та мікс листя салату з хрусткою качиною грудкою і манго
«Mirali»	вул. Межигірська 82	Ресторан розташований в урбаністичній зоні Києва. Нас запалює можливість створення концептуального місця з найвищими стандартами у промзоні, в оточенні колишніх заводів і будівельних майданчиків. Найпоширеніші закуски з овочем: сарган, томати даши, веджтеріан нагетси.
Delhi Delhi	вулиця Велика Васильківська, 34	Заклад з індійською кухнею, формат визначають як карі-бар. Розташований неподалік від площі Льва Толстого, у колишньому приміщенні закладу «Файна Фамілія». Кухню Delhi Delhi допомагали налаштовувати три фахівці з досвідом роботи в різних регіонах Індії, зараз у закладі працює два шеф-кухарі – індієць Ашиш Сінг Чоударі та українець Віталій Терещенко. У першу чергу радять скуштувати меню карі та страви з тондиру.
Tolstiy&Tonkiy	вул. Прорізна 15	Закуски з овочем в даному закладі подаються з різноманітними соусами.
Boho	вул. Івана Федорова 4	Основні закуски: аспаргун, тартар манго та авокадо.
KIN KAO	вул. Андріївська 9	Закуски в ресторані з овочем: кімчі, закуска з батату та картоплі, баклажани у соєвому соусі.
Фламбер	вул. Срібнокільська 12	Найрозповсюджена закуска з овочей: Вітелло томато.

Овочеві закуски можуть бути гарячими і холодними, можуть готуватися зі свіжих овочів або з маринованих.

Різнноманітні холодні страви й закуски класифікують за видами сировини й способам приготування на такі групи: бутерброди, гастрономічні товари й консерви (порціями), салати й вінегрети, страви й закуски з овочів і грибів,

морепродуктів, м'яса та м'ясопродуктів, яєць тощо.

Закуси з овочів є поживними стравами, оскільки до їх складу багато поживних речовин, мінералів та вітамінів. Страви з овочів рекомендуються експертами як основа здорового раціону. У зв'язку із цим, надзвичайно актуальним завданням є розширення асортименту смачних і корисних страв з овочів з новими комбінаціями смаків та ароматів. Це доволить урізноманітнити раціон здорового харчування людини і збагатити його корисними стравами.

1.2 Аналіз рецептурного складу та технології закусок з овочів

Аналіз основних стадій технологічного процесу виробництва закуски з овочів кімчі, з аналізом кожної технологічної операції, параметрами та фізико-хімічними процесами, які відбуваються під час обробки, наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Аналіз технологічного процесу виробництва базового продукту (кімчі)

Назва технологічної операції	Мета	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси
Приготування овочів	Підготовка овочів (капусти, редьки, моркви, гірчиці, часнику, імбиру)	Відбір свіжих овочів, миття, нарізка на шматочки або настругування, додавання солі	Екстракція води з овочів, розвиток мікроорганізмів на поверхні овочів
Змішування овочів з приправами	Суміш овочів з гострим перцем, рибним соусом, цукром, морською капустою, сіллю та іншими приправами	Додавання приправ до овочів та їх перемішування	Ферментація, збільшення кислотності, розвиток мікроорганізмів
Ферментація	Накопичення кислот, структуроутворення, вироблення	Зберігання овочевої суміші в керамічних	Подальше збільшення кислотності, розвиток

	особливого аромату та смаку	посудинах на кілька днів	бактерій молочнокислої флори
Додавання овочів до ферментованої суміші	Додавання нарізаних овочів до ферментованої суміші та їх перемішування	Додавання овочів, перемішування та зберігання на декілька днів	Розвиток бактерій, підвищення кислотності

Один із головних напрямків приготування холодних закусок паназійської кухні - це використання різноманітних соусів і маринадів, що роблять страви більш насиченими і додають їм характерний аромат і смак. Наприклад, для закусок з морепродуктів часто використовують соєвий соус, зелений чай, ікру, мед, лимонний сік та інші інгредієнти, що надають смаковій насиченості і витонченості стравам. Також популярні закуски з різноманітних овочів, в яких особливо важливо зберігати свіжість і хрусткість продуктів, для чого використовують льодові бані та різноманітні маринади на основі рисового, яблучного або винного оцту з додаванням спецій та трав.

1.3 Інновації в технології виробництва закусок з овочів

Існує кілька інноваційних ідей, які можуть бути використані для розширення асортименту та покращення технологій виробництва закусок з овочів паназійської кухні:

1. Використання нових овочів: одним зі способів розширення асортименту закусок з овочів є використання нових видів овочів, таких як морква різного кольору, цвітна капуста, різноманітні сорти баклажанів та інші.

2. Використання різноманітних соусів: додавання різноманітних соусів до закусок може значно збільшити їх смакові властивості та покращити сприйняття страви клієнтами. Серед можливих соусів можна виокремити соуси на основі соєвого соусу, чилі, тамаринду та інших інгредієнтів.

3. Використання інноваційних технологій: впровадження новітніх технологій, таких як вакуумне упакування, може допомогти зберегти свіжість та смакові властивості закусок на довший період часу.

4. Використання екзотичних інгредієнтів: додавання екзотичних інгредієнтів, таких як морські водорості, ягоди годжі, кокосове молоко та інші, може створити унікальні смакові комбінації та привернути нових клієнтів.

5. Використання альтернативних м'ясних заміників: використання альтернативних м'ясних заміників, таких як соєві продукти, шкідникові комахи та інші, може допомогти створити закуски для веганів та вегетаріанців, які становлять все більшу частину аудиторії.

Відповідно до проведеного аналітичного огляду літератури визначено наступний асортимент мусових десертів, які будуть розроблені:

1. Запечені броколі з конжутом.
2. Баклажани хрусткі з сиром альмете та солодким чілі.

1.4 Розробка проєкту технології закусок з овочів

Рецепти паназіатської кухні походять з країн, які використовують свіжі інгредієнти з ароматними смаками, включаючи різні види трав, такі як м'ята, листя кафрського лайма, коріандр, базилік, а також паростки та листові овочі, які легко готувати. Вони широко використовуються в тайській, в'єтнамській, китайській, малайзійській, камбоджійській кухнях і часто зустрічаються на їхніх вуличних ринках.

Вони також використовують інші інгредієнти, такі як капуста, сира папайя, броколі, бок-чой, кокосовий горіх, цибуля, імбир, часник, свіжа куркума, свіжий перець чілі, галангал, женьшень і кунжут у більшості своїх страв, особливо в тушкованих стравах, гарячих стравах на повільному вогні і смажених овочах.

При розробленні проєкту технології закуски з овочів в якості додаткових інгредієнтів використано традиційну пан азійською кухнею.

Визначено раціональне комбінування продуктів у рецептурі, дані представлено у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Рецептура приготування закуски з овочів «Запечені броколі з кунжутом»

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Броколі	46	35
Конжут	5	4
Соевий соус	2	2
Гранульований часник	0,3	0,3
Олія	2	2
Устричний соус	6	5
Кунжутна олія	5	4
Всього		100

Якість страви формується в ході його приготування. Основними чинниками, що формують якість страви, є: якість вихідної сировини, якість технологічного процесу, якість праці, якість устаткування, дотримання вихідного контролю (бракераж), якість методів контролю. До цього також відносяться показники якості де наявні сенсорні показники розробленої страви.

Органолептична оцінка дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва і оформлення страв, що, в свою чергу, дає можливість вжити заходів до усунення виявлених недоліків. Загальна органолептична оцінка визначалась як опис окремих органолептичних показників (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Характеристика органолептичних характеристик закуски з овочів «Запечені броколі з кунжутом»

Показник	Характеристика показника
----------	--------------------------

Зовнішній вигляд	Запечені броколі з кунжутом мають хрустку золотисту скоринку з темними вкрапленнями кунжуту, в середині зберігається зелений колір броколі.
Смак	Хрустка золотиста скоринка з броколі і кунжуту додає хрусткості, зелений броколі має легкий смак, злегка пікантний.
Запах	Легкий аромат кунжуту з домішкою пікантності броколі.
Колір	Хрустка золотиста скоринка з темними вкрапленнями кунжуту, зелений колір броколі.

Поживна цінність закусок овочами в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Харчова цінність закусок з овочами з броколі

Показники	Закуска з броколі	Показники	Закуска з броколі
Білки, г	18,02	Кальцій, мг	33,6
Жири, г	8,07	Калій, мг	184,2
НЖК, г	1,3	Магній, мг	46,4
МЖК, г	4,4	Фосфор, мг	123,2
Омега-6, г	3,3	Йод, мкг	21,3
Омега-3, г	8,2	Залізо, мг	1,8
Енергетична цінність, ккал	108	Цинк, мкг	1,02

На основі проведених досліджень та технологічних проробок розроблено технологічну схему приготування закусок з овочів з броколів, (додаток А). Розроблено технологічні карти для закусок з овочів з броколів (додаток Б). Складено карту технологічного процесу виробництва овочів, яка наведена в додатку В.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ЗАКУСОК З ОВОЧІВ В УМОВАХ ПАНАЗІЙСЬКОЇ КУХНІ

Відповідно до теми роботи організація технологічного процесу виробництва та реалізації закусок з овочів відбуватиметься у пан азійському

ресторані на 60 місць. Провівши маркетингові для проектування закладу обрано ділянку за адресою Кожум'яцька, 10-А, на основі аналізу конкурентного середовища обрано режим роботи закладу із 11:00 до 23:00. Оскільки пан азійський ресторан представляє себе на ринку господарського господарства запропоновано назву «Lotus Garden»

Обслуговування в закладі відбуватиметься офіціантами за меню вільного вибору [6]. Вибагливі відвідувачі завжди шукають щось додаткове - різноманітність, креативність і несподівані страви в меню. Паназійський ресторан «Lotus Garden» буде виконано в китайському стилі, так як є один із витоків пан азійської кухні.

2.1. Концептуальне меню закладу

Паназійський ресторан «Lotus Garden» буде позиціонуватися як заклад здорового харчування, при розробці меню враховувались основні інноваційні тенденції ринку ресторанного господарства, , меню пан азійського ресторану на 60 місць наведено у дод. Г.

Графік завантаження торговельної зали паназійського ресторану «Lotus Garden» на 60 місць представлено у таблицях 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаження паназійського ресторану «Lotus Garden»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
---------------	------------------------------	------------------------------------	------------------------------	------------------------

11:00-12:00	60	1,5	0,2	25
12:00-13:00	60	1,5	0,2	25
13:00-14:00	60	1,5	0,2	25
14:00-15:00	80	1	0,3	25
15:00-16:00	80	1	0,3	20
16:00-17:00	80	1	0,6	40
17:00-18:00	120	0,5	1	44
18:00-19:00	120	0,5	1	45
19:00-20:00	100	0,5	0,9	45
20:00-21:00	100	0,6	0,9	15
21:00-22:00	100	0,6	0,9	15
Всього за день				324

За результатами проведених розрахунків в табл. 2.1, визначено, що загальна кількість споживачів паназійського ресторану «**Lotus Garden**» на 60 місць «протягом дня становить 324 особи, а оборотність місця в залі за день – $=324/60=45,4$.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (див. табл. 2.1) [12]. Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в таблиці 2.2 [12].

Таблиця 2.2

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції паназійського ресторану
«Lotus Garden»**

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Основні страви		
Холодні закуски	0,9	78

Роли	0,9	39
Рис і локшина	0,9	98
Дим самі та пельмені	0,8	47
Десерти	0,9	95
Напої		
Холодні напої	0,3	12
Соки холодного віджиму	0,1	3
Безалкогольні напої	0,1	3
Гарячі напої		
Кава	0,4	65
Чай	0,5	33
Алкогільні напої		
Вино	0,2	8,5
Пиво	0,2	9

На основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розроблено денну виробничу програму паназійського ресторану «**Lotus Garden**», яку представлено у дод. Г.

2.2. Організація процесу виробництва закусок з овочів в холодному цеху ресторану

Розроблено виробничу програму холодного цеху паназійського ресторану «**Lotus Garden**» (табл.. 2.3).

Таблиця 2.3

Виробнича програма холодного цеху ресторану паназійського ресторану «**Lotus Garden**»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Холодні закуски		

Кимчі (маринований капустияний салат)	100	12
Гойчжан (маринований огірок)	50	15
Мацу (пресований соєвий сир)	100	10
Гомае (спаржа з кунжутом)	100	10
Суномоно (маринований редис)	50	17
Вакаме (морська капуста)	100	14
Роли		
Філадельфія ролл	200	8
Сяке макі	30	5
Футо макі	40	7
Вегетаріанський ролл	200	9
Каліфорнійський ролл	200	10
Десерти		
Ячна тарталетка	150	15
Місячний пиріг	150	20
Шу карамель	80	30
Гарбузові пироги з яєчним кремом	90	15
Морозиво (ванільне, шоколадне, апельсинове)	50	15

Здійснено підбір устаткування і визначно площу холодного цеху ресторану (табл.. 1.5).

Таблиця 1.5

Розрахунок корисної площі холодного цеху ресторану

№ п/п	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри тари, мм			Кількість одиниць обладнання, шт.	Корисна площа,
			a	b	h		
1	2	3	4	5	6	7	8
2	Овочерізка	HLC-300	280	200	310	1	на столі
3	Холодильна шафа	ШХС-0,5	600	660	1950	1	0,40
4	Стіл виробничий	СП-1200	1200	840	860	5	2,02
5	Підтоварник	ПТ-2А	1000	600	280	1	0,60
6	Ванни мийні	ВМСМ-1	630	630	860	2	0,79
7	Кухонний комбайн	Kenwood FDP 302 SI	195	195	140	1	на столі

8	Слайсер	Saro, LIVORNO418- 1003	520	460	380	1	На столі
9	Стелаж	СТР-124	600	500	1800	1	0,30
10	Раковина	P-4	400	400	200	1	0,16
11	Полиця настінна	ПН-32/1200	1200	200	200	2	на стіні
12	Ваги	ВНЦ-02	300	200	110	1	На столі
Разом площа устаткування, м²							4,27
Площа холодного цеху, м²							10,68

Виробничий процес у холодному цеху розроблено відповідно до схеми технологічного процесу з урахуванням енергоефективності, площа холодного цеху складає 12 м².

На основі отриманих розрахунків табл. 1.5 та підбору устаткування розроблено план-схема холодного цеху див. дод. Ж.

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

Випускна кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Технологія закусок з овочів та організація їх виробництва в паназійському ресторані на 60 місць». Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

В роботі наведено аналіз закусок з овочей, це дуже корисна страва, оскільки овочі мають багато поживних речовин та вітамінів.

Наведено аналіз закладів ресторанного господарства паназійської кухні в меню яких є закуски з овочей та їх рецептурний склад. Проаналізувавши рецептурний склад та технології закусок з овочем було вирішено розробляти закуски з овочем з броколів та баклажанів.

В роботі розроблено технологію приготування закусок з овочей: печені броколі в кунжуті, баклажани хрусткі з сиром альмете та солодким чілі. на основі проведених досліджень, можна вважати, що заміна традиційних інгредієнтів на локальні не погіршила споживчі властивості продукту, а додала цікавість в азіатські страви.

У другому розділі дипломної роботи було визначено місце проектування міського кафе на 60 місць, режим роботи, дизайнерське рішення на форму обслуговування. Розроблено концептуальне меню кафе «**Lotus Garden**» фірмові страви будуть представлені закуски з овочів паназійської кухні з різноманітними соусами та спеціями, страви-WOK, рис та локшина, пельмені, різноманітні холодні напої власного виробництва, кава, чай та різноманітні десерти паназійської кухні.

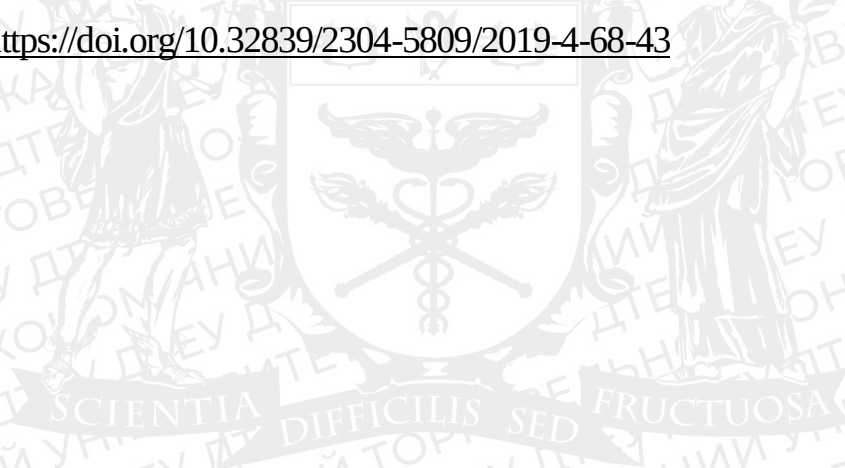
Визначено, що загальна кількість споживачів пан азійського ресторану «**Lotus Garden**» на 60 місць протягом дня становить 324 особи, а оборотність місця в залі за день – 45,4. Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами, на основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму панайського ресторану «**Lotus Garden**».

Сервісно-виробничий процес пан азійського ресторану «**Lotus Garden**» на 60 місць розроблено відповідно до схеми технологічного процесу закладу з урахуванням енергоефективності та відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень. Виробничий процес у холодному цеху розроблено відповідно до схеми технологічного процесу з урахуванням енергоефективності, площа холодного цеху складає 12м².

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 24297. Вхідний контроль сировини, що надходить на виробництво.
2. ДСТУ 10444.15. Мікробіологічні показники готової продукції.
3. ДСТУ 5897-90. Органолептичний аналіз готової продукції.
ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / Авт. Розро. І укл. О.В. Шалимінов. -2-ге вид., виправ і допов. – К.: Арій, 2013. – 1008с.
3. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності/ Н.П. Машир, А.П. Панасюк. – К. : Кондор, 2014. – 396 с.
4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. / Л.М. Мостова, О.В. Новікова – К. :Ліра – К, 2010 – 388 с.
5. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. – Харків: Світ книг, 2012. – 288с. Допоміжна:
6. Сало Я.М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 351 с. 2. Особливості ресторанного сервісу. Конспект лекцій для студентів кооперативних технікумів і коледжів. Укладачі Хмелик Г.І., Халус А.В. 2016.
- 7.Замечательные уроки кулинарного искусства / Составитель Похлебкина А. - Донецк: ПКФ "БАО", 2000. - 224с.
- 8.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000 - 848 с.
9. Інтернет джерела: <http://kuking.net/cuisine.html> 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2011. — 506 с.

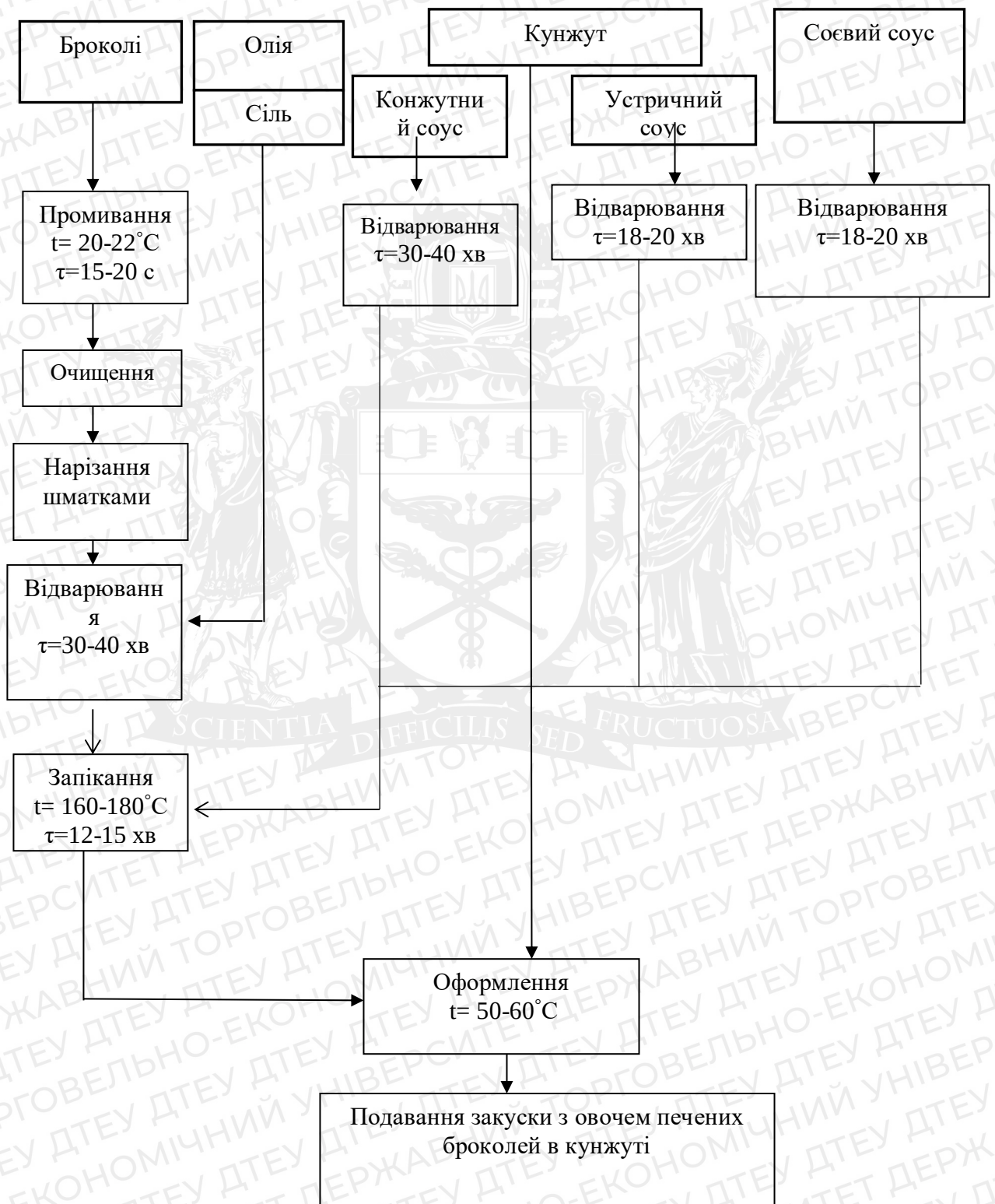
11. Сирохман І. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів: навч. посіб. / Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М.-М. В. ; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. - Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2015. - 423 с.
12. HoReCa. Том 2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
13. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч.посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. -279 с.
14. Рибні ресторани Києва. Режим доступу: <https://posteat.ua/obzory/smachno-yak-vdoma-ribni-yushki-ta-supi-v-restoranax-kiyeva-zigrivayemosya-u-zhovtni/>
15. Моноресторан як нова концепція ресторанного господарства в Україні. Режим доступу: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-4-68-43>





ДОДАТКИ

Додаток А



Технологічна схема приготування закуски з овочів «Печені броколі в кунжуті»

Додаток Б

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" ____ " _____ 2023 р.

М. П. _____

(підпис)

Технологічна карта №1

Запечені брокколи з кунжутом

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Брокколи	46	35	ДСТУ 8147:2015
Кунжут	5	4	ДСТУ 7012:2009
Соевий соус	2	2	ДСТУ 4597:2006
Гранульований часник	0,3	0,3	ДСТУ 8033:2015
Олія	2	2	ДСТУ 4492:2017
Устрисний соус	6	5	ДСТУ 3862-99
Конжутна олія	5	4	ДСТУ 2423-94
Вихід готового виробу		100	

Технологія приготування

Попередньо брокколи потрібно опустити в киплячу воду на 2-3 хв, брокколи відкинути на дуршлаг і одразу покласти у миску з соусом.

Добре перемішати капусту брокколи з соусом у місці й викласти у посуд для запікання в один шар. Рівномірно полити рештками соусу, що залишаються на дні. Брокколи запікають при температурі 220°C 7-8 хвилин до рум'яної скоринки.

Поки брокколи печеться, підрум'янити кунжут на сухій сковорідці. Дістати брокколи з духовки, перекласти у сервірувальний посуд й посипати підрум'яненим кунжутом

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – запечені суцвіття броколі зі скоринкою. Поверхня рум'яна

Смак і запах – завдяки устричному й соєвому соусам, броколі має приємний солодкуватий азіатський присмак та аромат. Хрусткий кунжут та інтенсивна за смаком кунжутна олія посилюють ці відчуття.

Колір – насичено-зелений.

Консистенція - соковита, ніжна.

Мікробіологічні показники, що нормуються

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^4

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

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 1.1

Вміст жиру, г – 3.3

Вміст вуглеводів, г – 3.3

Енергетична цінність: 94 ккал

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Продовження додатку Б

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" ____ " _____ 2023 р.

М. П. _____

(підпис)

Технологічна карта №2

Баклажани хрусткі з сиром альмете та солодким чілі

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Баклажан	34,2	38,9	ДСТУ 2660-94
Крохмал кукурудзяний	12,1	12,1	ДСТУ 3976-2000
Соус чілі солодкий	43,5	43,5	ГОСТ 31987-2012
Олія для фрітюра	19,3	19,3	ДСТУ 4492:2017
Соус устрічний	1,0	1,0	ДСТУ 4561:2006
Кінза		100	ГОСТ 32788-2014
Кунжут			ДСТУ 7012:2009
Помідор			ДСТУ 3246-95
Almette с чесноком			ГОСТ 33480-2015
Соевий соус			ДСТУ 4597:2006
Оливкова олія	2	2	ДСТУ 5065:2008
Кунжутна олія	2	2	ДСТУ 3938-99
Часник	0,3	0,3	ДСТУ 3233-95
		100	

Технологія приготування

У сотейник налийте олію для фрітюру та розігрійте.

2) Баклажани нарежте великими кубиками, викладіть у миску, додайте столову ложку солодкого чілі та крохмаль. Перемішайте таким чином, щоб усі баклажани були покриті рівномірним шаром крохмалю та соусу. При необхідності додайте ще трохи крохмалю.

3) У розігріту олію викладіть шматочки баклажану по черзі. Обсмажте їх, акуротно помішуючи, до рум'яної скоринки.

4) Готові баклажани викладіть на серветку, щоб вона ввібрала зайву олію.

- 5) Помідори наріжте часточками.
- 6) З кінзи зніміть листочки і порубайте.
- 7) У мисці перемішайте частину кінзи, баклажани, помідори, 2 ложки солодкого чилі, устричний та соєвий соус.
- 8) В окремій мисці - частина кінзи, дрібно рубаний зубчик часнику, оливкова та кунжутна олія.

Готову закуску викладіть у тарілку, зверху – Almette, полийте заправкою та присипте кунжутом.

Характеристика готового блюда

Зовнішній вигляд – усі інгредієнти відповідно до рецептури викладено в глибокій тарілці, не перемішуючи з яскравими елементами. Полите заправкою та посипане кунжутом. Форма відповідає сировині.

Смак і запах – властивий сировині, яка входить до складу страви.

Колір – в залежності від сировини.

Консистенція - соковита, ніжна.

Мікробіологічні показники, що нормуються

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^4

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 5

Вміст жиру, г – 7

Вміст вуглеводів, г – 10

Енергетична цінність, ккал – 123

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Карта технологічного процесу виробництва закуски овочевої «Запечені броколі в кунжуті»

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Закуска овочева запечені броколі в кунжуті			
Підготовка овочей			
Очищення		Надання форми напівфабрикату	Ножі, дошки, стіл виробничий
Миття	t= 18-20°C τ=30-60 с	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
Відварювання	τ=(3-5)*60 с	Доведення виробу до готовності	Плита електрична
Нарізання	-	Надання форми, нарізання на порційні шматки	Ножі, дошки, стіл виробничий
Підготовка соусу:			
Відварювання соєвого соусу	τ=(18-20)*60 с	Доведення виробу до готовності	Плита електрична
Додавання устричного соусу	τ=(18-20)*60 с	Доведення виробу до готовності	Плита електрична
Додавання кунжутної олії	τ=(18-20)*60 с	Доведення виробу до готовності	Плита електрична
Додавання до броколі соусу		Підготовка до випікання	Ножі, дошки, стіл виробничий, деко
Запікання броколі	t= 180...200°C τ=5-8 хв	Доведення до готовності. Розм'якшення, надання виражених смако-ароматичних показників	Жарочна шафа (пароконвектомат)
Посипання кунжутом		Надання привабливого зовнішнього вигляду, підготовка до реалізації	Стіл виробничий

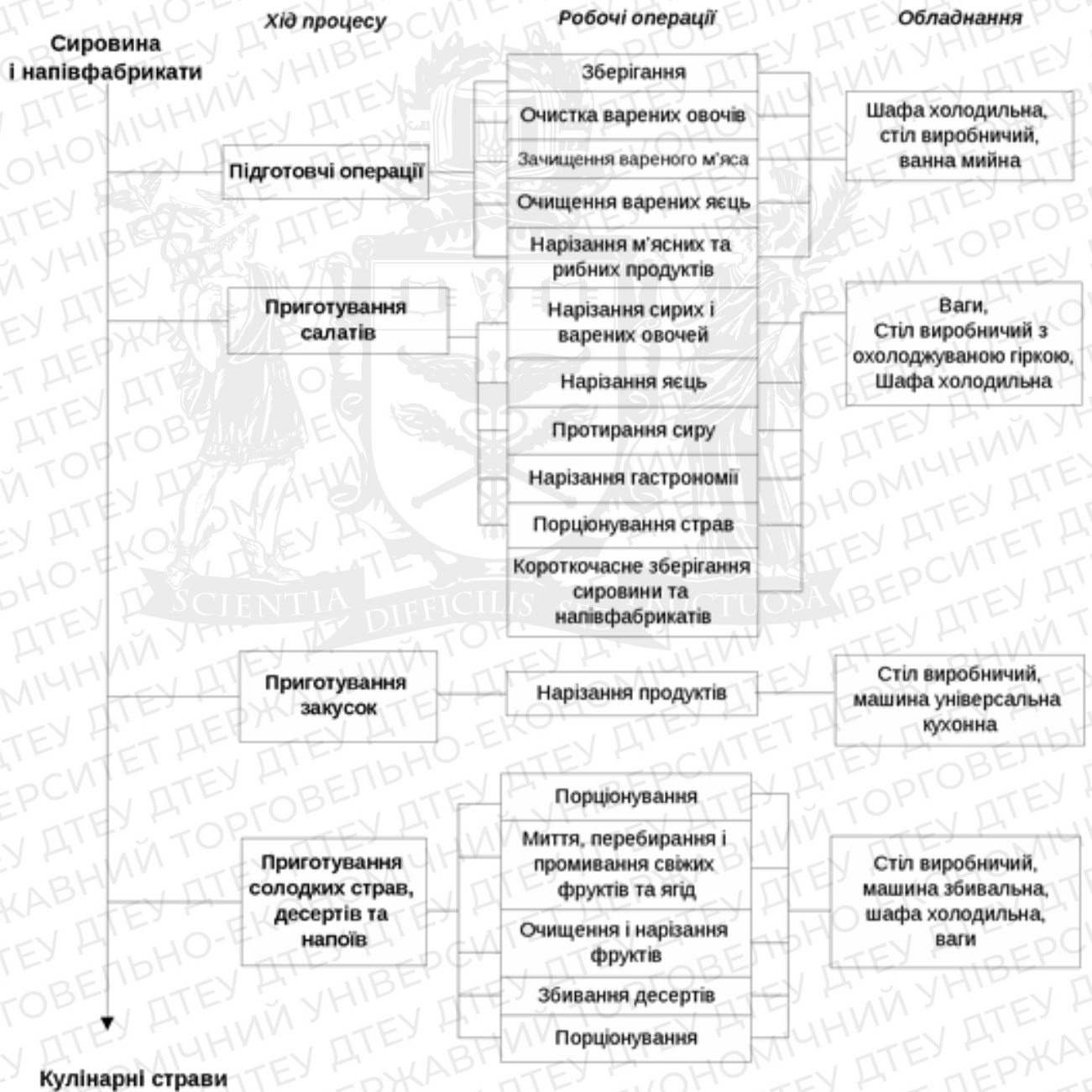
Розрахункове меню (денна виробнича програма) ресторану

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Холодні закуски		78
Кимчі (маринований капустяний салат)	100	12
Гойчжан (маринований огірок)	50	15
Мацу (пресований соєвий сир)	100	10
Гомае (спаржа з кунжутом)	100	10
Суномоно (маринований редис)	50	17
Вакаме (морська капуста)	100	14
Роли		39
Філадельфія ролл	200	8
Сяке макі	30	5
Футо макі	40	7
Вегетаріанський ролл	200	9
Каліфорнійський ролл	200	10
Рис і локшина		98
Локшина Удон з куркою	250	12
Смажений рис з криветками в перченому соусі	250	20
Локшина з хрускою куркою по-сичуаннськи	250	21
Смажений рис з грибами і яйцем пашот	210	13
Локшина по-китайські	300	15
Паста Паровий рис	190	17
Дим самі та пельмені		47
Пельмені з шпинатом та трюфелем	320	20
Хрустальний дим самі	250	15
Жарені пельмені з ягнем та імбирем	250	12
Десерти		95
Ячна тарталетка	150	15
Місячний пиріг	150	20
Шу карамель	80	30
Гарбузові пироги з ячним кремом	90	15
Морозиво (ванільне шоколадне, апельсинове)	50	15
Напої		142
Холодні напої		12
Жовтий	300	2
Зелений огірок	300	2
Червона брусника	300	2
Соки холодного віджиму		3

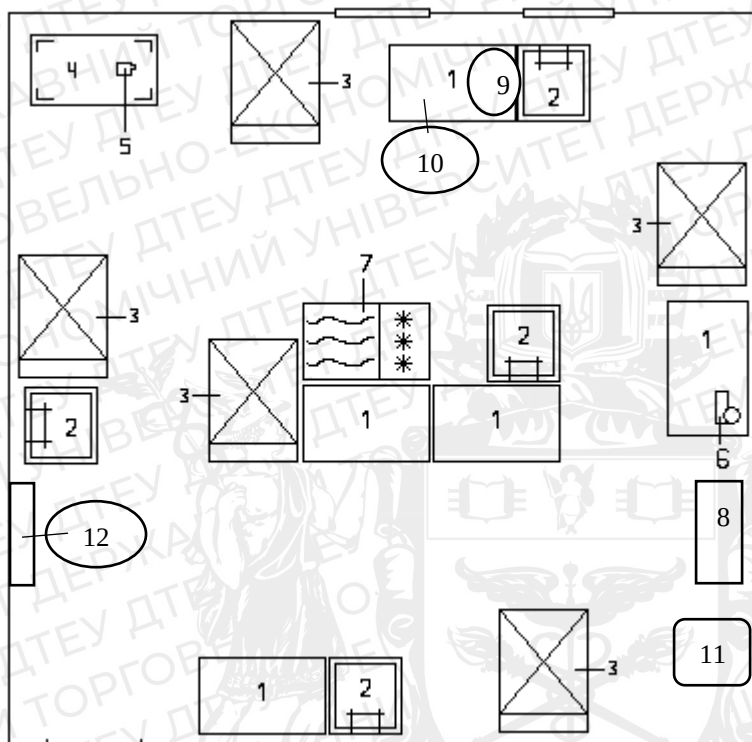
Vedicine	150	1
Prety recover	150	1
Fruit Vmpire	150	1
Безалкогольні напої		3
Мінеральна вода «Моршинська»	500	1
Мінеральна вода «Боржомі»	500	1
Coca-cola	500	1
Гарячі напої		98
Кава		65
Еспресо	30	17
Американо з молоком	250	12
Допіо	230	9
Флет Вайт	220	15
Какао	250	12
Чай		33
Herbl te	250/500	11
Earl Grey	250/500	12
Стомиле flowers	500	10
Вино		8.5
Білі		5.5
Chardonnay сухе, Франція	750	1
Muscadet, Melon de Bourgogne сухе, Італія	750	1
Marlborough Sun Sauvignon Blanc сухе, Італія	750	0,5
Червоні		3
Cabernet Sauvignon, Jean Balmont сухе, Франція	750	2
Finca La Linda Malbec, Luigi Bosca сухе, Італія	750	1
Пиво		9
Kronenbourg Blanc	300	3
Warsteiner б/а	300	6

Додаток Д

Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в холодному цеху



План-схема холодного цеху ресторану паназійського ресторану на 60 місць



Специфікація обладнання:

Обладнання	Найменування	Марка	Кількість одиниць обладнання, шт.
1	Стіл виробничий	СП-1200	5
2	Ванна мийна	ВМСМ-1	4
3	Холодильна шафа	ШЧС-0,5	5
4	Стелаж виробничий стаціонарний	СТР-124	1
5	Овочерізальна машина	НЛС-300	1
6	Машина хліборізальна	SET-32	1
7	Ваги	ВНЦ-02	1
8	Підтоварник	ПТ-2А	1
9	Кухонний комбайн	Kenwood FDP 302 SI	1
10	Слайсер	SARO LIVORNO418-1003	1
11	Раковина	P-4	1
12	Полиця настінна	ПН-32/1200	1