

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: Удосконалення технології та дослідження якості холодних закусок
(на матеріалах ресторану «Rita Steinberg»)

Студентки 4 курсу, 407 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»

ОП «Харчові технології»

підпис

Анастасії КИРУЦАК

Науковий керівник роботи
канд. техн. наук, доцент

підпис

Тетяна БРИКОВА

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

підпис

Каріна ПАЛАМАРЕК

Чернівці - 2024

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
(підпис)

«22» вересня 2023 р.

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу студентці

Кируцак Анастасії В'ячеславівні

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

**Удосконалення технології та дослідження якості холодних закусок
(на матеріалах ресторану «Rita Steinberg»)**

Затверджена наказом директора від «18» вересня 2023 р. № 332

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 29 травня 2024 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості холодних закусок на матеріалах ресторану «Rita Steinberg».

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження якості холодних закусок у роботу «Rita Steinberg».

Предмет дослідження: холодні закуски, пате, куряча печінки, рослинна сировина, у роботу «Rita Steinberg».

4. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК, ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва холодних закусок у закладах ресторанного господарства України

Розділ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ТА

ОРГАНІЗАЦІЯ ЇЇ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «RITA STEINBERG»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Rita Steinberg».

2.2. Аналіз технологічної і проектної діяльності у ресторані «Rita Steinberg».

2.3. Організація виробництва технологій холодних закусок у ресторані «Rita Steinberg»

Розділ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування холодних закусок.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу.

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	18.09.2023 – 22.09.2023	22.09.2023
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	22.09.2023	22.09.2023
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	06.05. – 09.05.2024	09.05.2024
4	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	10.05 – 13.05.2024	13.05.2024
5	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	14.05 – 19.05.2024	19.05.2024
6	Подання кваліфікаційної роботи на плагіат	20.05.2024	20.05.2024
7	Попередній захист кваліфікаційної роботи у комісії	28.05.2024	28.05.2024
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	29.05.2024	29.05.2024
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	03.06-14.06.2024	___.06.2024

6. Дата видачі завдання: 22 вересня 2023 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____

Тетяна БРИКОВА

Завдання прийняв до виконання студент _____

Анастасія КИРУЦАК

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі студентка Кируцак Анастасія розглянула досить актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується удосконалення технології та дослідження якості холодних закусок (на матеріалах ресторану «Rita Steinberg»). Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, студентом вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. Робота відповідає всім вимогам, написана грамотно і логічно вибудована. Усі стандарти з її оформлення дотримані. Кваліфікаційна робота допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ .06.2024 р.
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студентки Кируцак Анастасії В'ячеславівни може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

«_____» червня 2024 р.

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента (ки) Анастасії КИРУЦАК
Кафедра харчовий технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту: Удосконалення технології та дослідження якості холодних
закусок (на матеріалах ресторану «Rita Steinberg»)

Керівник роботи: к.т.н., доц. Тетяна БРИКОВА

Термін захисту «__» червня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу: «Удосконалення технології та дослідження якості холодних закусок (на матеріалах ресторану «RITA STEINBERG»)), яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій холодних закусок та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій холодних закусок та організація їх виробництва у ресторані «Rita Steinberg»; Розділ 3. Удосконалення технологій холодних закусок.

В розділі 1 проаналізовано теоретичні аспекти технологій холодних закусок та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства.

В розділі 2 надано загальну характеристику ресторану «Rita Steinberg», заклад розташований за адресою м. Чернівці, вул. Університетська, 48. Режим роботи закладу з 10:00 - 22:00 без вихідних. До фірмових позицій меню «Rita Steinberg» відносяться: телятина за рецептом рава Менделя з овочами, запеченими в хоспері, теляча печінка «Ейсік флейш», курячий бульйон «Єврейський пеніцилін». Барна карта налічує як крафтові алкогольні напої так і українських виробників.

В 3 розділі розглянуто можливість удосконалення холодних закусок, а саме пате з курячої печінки. Для покращення харчової цінності пате з курячої печінки досліджено використання насіння: льону, чіа та гарбуза в технології м'ясних січених страв, це дасть можливість значно покращити нутрієнтний склад, збагативши їх харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами. На розроблені холодні закуски оформлено технологічні картки.

Кваліфікаційна робота викладена на 42 сторінках та містить 11 таблиць і 6 рисунків, 6 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the qualification work was completed: "Improving the technology and researching the quality of cold snacks based on the materials of the restaurant "RITA STEINBERG", which contains three sections: Section 1. Theoretical aspects of cold snacks technologies and the organization of their production in restaurant establishments; Chapter 2. Research of technologies of cold snacks and organization of their production in the restaurant "Rita Steinberg"; Chapter 3. Improvement of technologies of cold snacks.

Chapter 1 analyzes the theoretical aspects of cold snacks technologies and the organization of their production in restaurants.

Section 2 provides a general description of the restaurant "Rita Steinberg" in Chernivtsi, the establishment is located at 48 University Street. Signature menu items of "Rita Steinberg" include: veal according to Rabbi Mendel's recipe with vegetables baked in a hospes, veal liver "Eisik Fleisch", chicken broth "Jewish Penicillin". The bar menu includes both craft alcoholic beverages and Ukrainian producers.

In chapter 3, the possibility of improving cold snacks, namely chicken liver pâté, is considered. To improve the nutritional value of pate from chicken liver, the use of seeds: flax, chia and pumpkin in the technology of meat chopped dishes has been studied, this will give an opportunity to significantly improve the nutrient composition, enriching them with dietary fibers, vitamins and minerals. Technological rinks were designed for the developed cold snacks.

The qualification work is laid out on 42 pages and contains 11 tables and 6 figures, 6 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок	10
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва холодних закусок у закладах ресторанного господарства України	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «RITA STEINBERG»	12
2.1. Загальна характеристика ресторану «Rita Steinberg».....	15
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «Rita Steinberg» ..	17
2.3. Організація виробництва технологій холодних закусок у ресторані «Rita Steinberg»	20
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК	23
3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування холодних закусок	23
3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції	26
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу.....	26
3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв.....	27
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	27
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	31
ДОДАТКИ	33

ВСТУП

Для ресторанного господарства характерним є поєднання як міжнародних, так і національних рис. Сучасною тенденцією є різноманіття пропозиції національних страв. Україна перебуває у цьому загальноєвропейському мейнстрімі, поступово розширює асортимент страв з етнічною, релігійною специфікою. Популярним напрямком є розширення асортименту холодних закусок.

Одним з перспективних шляхів поліпшення структури харчування населення, зокрема ліквідації дефіциту мікронутрієнтів, є широке застосування біологічно активних та дієтичних добавок під час приготування їжі.

У зв'язку з цим актуальним залишається питання пошуку нових сировинних інгредієнтів та удосконалення існуючих технологій виробництва холодних закусок, здатних задовольнити потреби будь якого споживача зокрема і ресторану першого класу.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження холодних закусок у ресторані «Rita Steinberg» м. Чернівці.

Виходячи з мети поставлено наступні **завдання кваліфікаційної роботи:**

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок;
- окреслити параметри виробництва холодних закусок у закладах ресторанного господарства України;
- надати загальну характеристику ресторану «Rita Steinberg»;
- провести аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Rita Steinberg»;
- дослідити організацію виробництва холодних закусок у ресторані «Rita Steinberg»;
- обґрунтувати вибір сировини, необхідної для приготування холодних закусок;
- визначити вимоги до оформлення та відпуску готової продукції;

- розробити схеми технологічного процесу;
- розрахувати харчову цінність нових страв.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження технологій холодних закусок у роботу ресторану.

Предмет дослідження: холодні закуски, пате з курячої печінки, рослинна сировина, ресторан «Rita Steinberg» м. Чернівці.

Практична реалізація одержаних результатів полягає в можливості впровадження розроблених холодних закусок у ресторані «Rita Steinberg» м. Чернівці.

Інформаційною базою кваліфікаційної роботи є законодавчо-нормативні акти України, навчальні посібники, підручники, монографії вітчизняних та зарубіжних авторів, статті періодичних видань, інтернет-ресурси.

Структура кваліфікаційної роботи визначена метою і завданням дослідження, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, додатки.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок

Холодна закуска це страва яка подається перед основними стравами. Закуска часто вживається разом зі спиртними напоями (аперитивом) до них можна віднести різноманітні салати, овочеві кашки, риба заливна, м'ясні холодці, завиванці, ковбаси тощо, які мають надзвичайно велике значення у харчуванні людини. Для їх приготування використовують різноманітні продукти – сирі і варені овочі, гриби, м'ясо, рибу, яйця.

Холодні закуски подають у наступній послідовності: рибна гастрономія (ікра, малосольна риба, шпроти, сардини), рибні страви власного виробництва (риба відварна, заливна, під маринадом та ін.); натуральні овочі, м'ясна гастрономія, м'ясні страви власного виробництва, овочеві, яєчні й молочні. Вони відрізняються гострим смаком і невеликими розмірами. Температура подавання холодних закусок має бути не вищою за 12°C .

Холодні закуски з сирих овочів є основним джерелом вітамінів (С, каротину, групи В), мінеральних речовин (солей натрію, кальцію, заліза, фосфору). Ароматичні, смакові речовини, що містяться в овочах, збуджують апетит, різноманітять харчування. Закуси з м'яса, сиру, яєць містять значну кількість жирів, білків, вуглеводів (паштет з печінки, відварна птиця під майонезом, м'ясо відварне з гарніром та ін.).

У рецептуру багатьох закусок входить олія або соуси і заправки до них. Тому такі закуски є джерелом ненасичених жирних кислот. Дуже важливо при цьому, що олія не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної активності.

У закладах ресторанного господарства асортимент холодних закусок відрізняється в залежності від кулінарного спрямування. У табл. 1.1 розглянемо

найбільш популярні страви, які зустрічаються у меню ресторанів, кафе та закладів швидкого обслуговування [4].

Таблиця 1.1

Асортимент холодних закусок у закладах ресторанного господарства
[4]

Кулінарне спрямування закладу ресторанного господарства	Асортимент холодних закусок
Заклади ресторанного господарства з української кухні	міні томати фаршировані гострим сиром, асорті солінь, асорті з свіжих овочів, рулетики з печених баклажанів із сиром, рулетики з баклажанів з горіхами, квашена капуста, оселедець з запеченою картоплею, холодець
Заклади ресторанного господарства з грузинською кухнею	мікс рулетів з перцем та баклажаном з сиром, бадриаджани з горіхами, мжавеулі (соління по-грузинські), бабагануш із запечених баклажанів, запечений перець фарширований сиром, овочевий сет, пхалі, ікра з баклажанів і помідорів, тарілка свіжої зелені, малосольні огірки
Заклади ресторанного господарства з італійською кухнею	в'ялені томати, мариновані артишоки/ каперси, брускети з різними начинками, карпачо, ростбіф вітелло тонато, капрезе
Заклади ресторанного господарства з французькою кухнею	весняні овочі папйот з трюфельною олією, паштет з курячої печінки, рієт із форелі з кремом з кропа, тарта терін із фуа гра
Заклади ресторанного господарства з японською кухнею	огірки кімчі, капуста кімчі, хіяші вакаме, спрінг-роли з зеленими овочами та кунжутним соусом, баклажан в соусі ден-місо, едамаме з морською сіллю
Заклади ресторанного господарства з іспанською кухнею	гуакамоле, перець Падрон, овочева нарізна, ікра баклажанова, смажені гострі перчики, печений гарбуз з червоною цибулею та тхіною, запечений буряк із сирним мусом і грецьким горіхом, печені овочі з анчоусами та соусом із петрушки

З табл. 1.1 бачимо, що асортимент холодних закусок у закладах ресторанного господарства національної кухні достатньо різниться, найбільш популярними є закуски які поєднують в собі овочі та сира.

Харчова цінність холодних закусок залежить від виду основної і додаткової сировини. Вміст вуглеводів (12...57% в залежності від рецептурних компонентів), білків (1...19%), Вміст харчових волокон варіюється в межах 1...2,5%.

Узагальнений хімічний склад холодних закусок наведено в таблиці 1.2.

Хімічний склад холодних закусок

Найменування холодних закусок	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Пате з курячої печінки	13,5	26,9	7,2	325
Карпаччо з яловичини	22,0	2,2	1,5	108
Ікра з баклажанів	1,1	2,9	5,6	50
Рулетики з баклажанів та сиром	6,4	7,3	3,6	110
Яйця фаршировані грибами	8,1	10,4	4,2	143
Рієт із тунця	12,7	21,2	8,2	270
Гуакамоле	1,9	13,3	5,4	149
Канапе з яйцем на вершковим сиром	10,7	13,3	17,8	233

З табл. 1.1 бачимо, вміст білків в холодних закусках коливається від 1,1 до 22 г, жирів від 2,2 до 26,9 г. а вуглеводів від 1,5 до 17,8 г., калорійність найменша 110 найбільша 325 ккал.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва холодних закусок у закладах ресторанного господарства України

Холодні закуски відрізняються від холодних страв меншою масою і більш гострим смаком. При виготовленні холодних страв механічна обробка проводиться після теплової, для запобігання мікробіологічного забруднення висуваються санітарні вимоги.

Для приготування холодних закусок використовують сирі, відварні, квашені і мариновані овочі. Вони можуть бути приготовані з одного виду овочів (з огірків, томатів, білоголової капусти) або декількох видів. Часто до холодних страв і закусок з овочів додають м'ясо, птицю, рибу, нерибні гідробіоти, яйця, що підвищує їх поживну цінність та поліпшує смак.

Велике значення для приготування холодних закусок з має спосіб нарізання продуктів. Гарна, рівномірна форма надає їм привабливого зовнішнього вигляду, збуджує апетит. Зазвичай продукти нарізають тоненькими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою.

Напівфабрикати для приготування холодних закусок з нарізують охолодженими до 8-10°C та зберігають у холодильних шафах при температурі 4-8°C не більш як 6 год [8]. Щоб краще зберегти смак і зовнішній вигляд, салати рекомендується заправляти безпосередньо перед реалізацією.

Для оформлення холодних закусок з використовують продукти, що входять до їх складу, а також мають яскраве забарвлення: перець солодкий, томати, огірки, листки салату, зелень петрушки, селери, зелену цибулю, яйця, фрукти, цитрусові плоди.

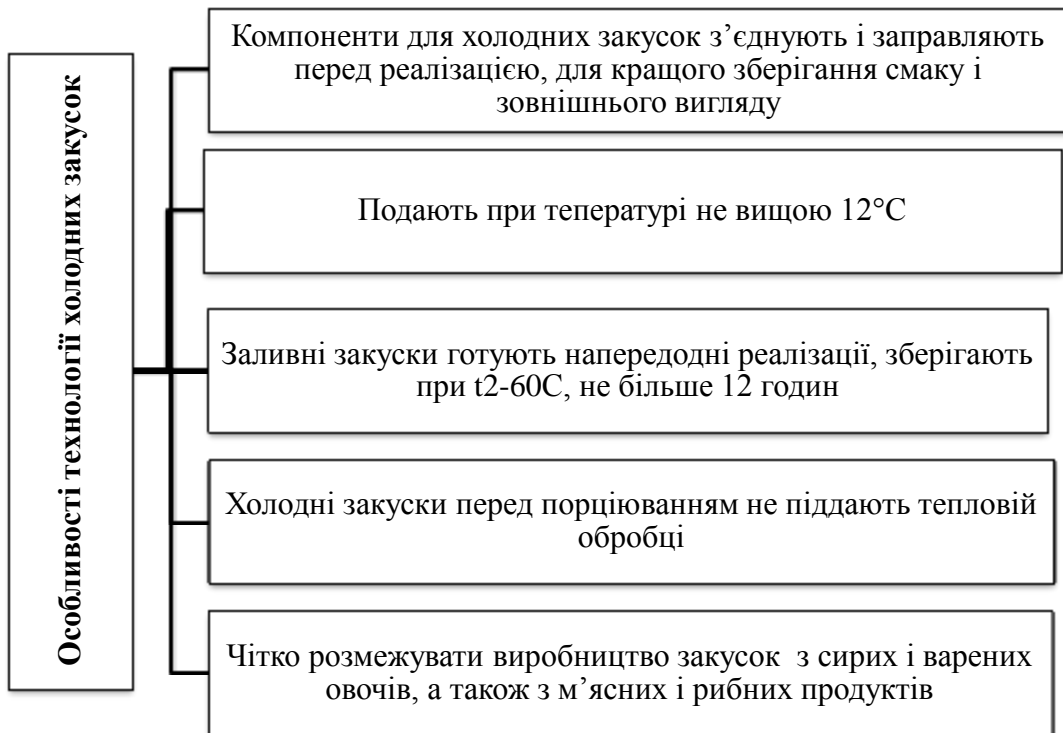


Рис. 1.1. Особливості технології холодних закусок

У табл. 1.3 розглянемо технологію приготування деяких видів холодних закусок [12, 13].

Таблиця 1.3

Технологія приготування холодних страв і закусок з овочів

Найменування	Технологія приготування
Буряк маринований	Варений охолоджений буряк, обчищений від шкірки, нарізають кубиками, брусочками або соломкою, заливають гарячим маринадом і маринують 3-4 години при температурі 0-4°C
Канapé з телятиною	Хліб підрум'янити у тостері, на сухій сковорідці чи решітці духовки. Запечену телятину нарізати тонкими слайсами, викласти на хліб, додати в'ялені томати.

Продовження таблиці 1.3

Найменування	Технологія приготування
Ікра з баклажанів	Баклажани помити, дрібно нарізати, залити водою, додати сіль і залишити на 30 хв., злити воду. Цибулю очистити, подрібнити. Болгарський перець помити, очистити, видалити насіння, нарізати дрібними кубиками. Помідори дрібно порізати. Баклажани припустити на пательні, додати цибулю, через 10 хв. болгарський перець, а через 5 хв. – помідори, все добре перемішати, посолити, поперчити і тушкувати, щоб випарувати надлишки рідини. В кінці гасіння додати дрібно порізану петрушку.
Рулетики з печених баклажанів із сиром	Викласти пластинки нарізаних баклажанів на змащене деко, зверху також змастити їх олією, запікати 5-7 хв. У блендері збити оливкову олію, часник та базилік. Баклажани змастити отриманою олією, посолити і запікати ще 1-ну хв. На баклажани викласти по великому шматку в'ялених помідорів та бруску сиру Фета. Згорнути кожну пластинку баклажана у рулет й сколоти зубочисткою. Викласти на сервірувальну тарілку, приправити чорним меленим перцем та полити бальзамічною глазур'ю.
Гуакамоле	Помідори очистити, дрібно нарізати. Чилі очистити від насіння, подрібнити разом з цибулею, часником і кінзою. У ступці перетерти чилі, кінзу, помідори, цедру лайма і цибулю в однорідну пасту. Злегка посолити, додати воду та сік лайма, перемішати. Очистити авокадо, видалити кісточку, нарізати невеликими кубиками, додати пасту з чилі та помідорів, ретельно розім'яти. Подавати із кукурудзяними чіпсами.
Пате з курячої печінки	У сковорідці з товстим дном, на середньому вогні, розігріти вершкове масла, додати печінку й тушкувати, помішуючи, до готовності. Печінку перекласти на чисту тарілку. А у сковорідку викласти цибулю. Посолити й тушкувати помішуючи, до м'якості цибулі. Додати яблуко та спеції й тушкувати з цибулею, доки яблуко майже повністю зм'якне. Влити коньяк й довести усе до кипіння й тушкувати, доки майже уся рідина випарує. Масу перебити в однорідну масу, викласти в форму та охолодити.
Яйця фаршировані грибами	Зварені круто яйця розрізують уздовж навпіл, видаляють жовтки. Приготування начинки. Варені гриби дрібно нарізують, додають пасеровану цибулю, розтертий жовток, частину майонезу, сіль, перець, перемішують і фарширують цією масою половинки яєць. Перед подаванням прикрашають майонезом, жовтками, зеленню.
Рійет з качиних ніжок	Качині ніжки конфі, перекласти в блендер, додати вершкове масло, спеції, та подрібнити до однорідності. Перекласти отриману масу в чисту банку, закрити кришкою і залишити на 3 годин при кімнатній температурі. Подавати рійет на підсушеному хрусткому білому хлібі або багеті.

Температура подавання холодних закусок має бути не вищою 12°C. За характером кулінарної обробки і основним продуктом закуски можна поділити на такі групи: бутерброди (накладні), страви з овочів і грибів, риби, м'яса, яєць.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «RITA STEINBERG»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Rita Steinberg»

Ресторан «Rita Steinberg» це заклад єврейської та української сучасної кухні, розташований за на вулиці Університетській 48 у місті Чернівці, дислокацію закладу на карті розміщено у додатку А. Юридична назва підприємства, FOP Stolyar Gennadiy Vasilovich, ІПН / ЄДРПОУ: 1884027056.

Інтер'єр закладу відтворює атмосферу перебування в старовинному маєтку - цегляні стіни, різьблені меблі й оздоблення з натурального дерева, букети живих квітів і свічки, аркові вікна, зелень і полиці з книгами. Дизайнерське рішення наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Дизайн ресторану «Rita Steinberg»

У ресторані «Rita Steinberg» є сторінка в соцмережах: інстаграмі, тік-ток та фейсбуці де, смм закладу залишає останні новини закладу, ел. пошта: arturpoliak1001@gmail.com.

Неймін закладу «Rita Steinberg», за словами власників пішла від ім'я Ріта та прізвище Штейнберг, що свого часу, були досить розповсюдженні в Чернівецькому регіоні, так народилася назва нашої локації. Логотип ресторану наведено на рис. 2.2.



Рис. 2.2. Логотип ресторану «Rita Steinberg»

В місті Чернівці функціонує 115 за відгуками споживачів оцінка ресторану на карті google.com становить 4,5 бали з 5, відгуки залишили 1,2 тис. гостей, що свідчить про високу якість надання послуг. Режим роботи закладу з 10:00 - 22:00 без вихідних. Доставка страв із закладу відбувається з 10:00 до 21:00 години.

Артур Поляк, керуючий ресторації «Rita Steinberg», говорить що головним під гаслом ресторація відновленої рецептури вкладається зміст побудови меню закладу. При розробці меню використовували страв з кулінарних книг бабусь та прабабусь, які модернізував шеф. кухаром закладу. Кухарі ресторану готують холодні й гарячі закуски, салати, перші страви, основні страви з м'яса, птиці, риби, гарніри, соуси, десерти й випічку.

До фірмових позицій меню «Rita Steinberg» відносяться: телятина за рецептом рава Менделя з овочами, запеченими в хоспері, теляча печінка «Ейсік флейш», тушкована з медом, фалафель, хельзель, курячий бульйон «Єврейський пеніцилін», теплий салат з телятиною, салат «Мазл Тов!», хумус з

овочевими паличками, лабне з артишоками, хаціль по-черновецьки, традиційні єврейські вареники «Крейплах», додаток Б.

У ранковий час у ресторані гості можуть замовити комплексні сніданки: ейзінг з хумусом та салаткою, ейзінг з курячим філе та салаткою, мацебрай з лабне та салатом, шакшука, омлет з курячими сосисками.

Велика карта бару пропонує відвідувачам асортимент авторської горілки «Rita Steinberg», крафтових настоянок власного виробництва, міцний алкоголь і крафтове пиво, а також закарпатські крафтові вина, вина Ізраїлю і вина торгової марки «Колоніст», ігристі вина, фреші, чаї та кав.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «Rita Steinberg»

Основними стадіями технологічного процесу в ресторані «Rita Steinberg» є прийом та зберігання сировини, виробництво напівфабрикатів та готової продукції, її реалізація. Обов'язковою умовою виробництва є: поточність на всіх ділянках, виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності та страв готових до споживання, їх належне оформлення.

На рис. 2.3 наводимо виробничо-торговельну структурну виробництва ресторані «Rita Steinberg». Сировина до закладу ресторанного господарства надходить децентралізованим шляхом і зберігається у приміщенні завантажувальної.

Для зручності розвантажування перед завантажувальною передбачено встановлення розвантажувальної рампи. Після приймання товарів, сировина та напівфабрикати розподіляються по складським приміщенням, які у закладі ресторанного господарства представлені:

- неохолоджувальними коморами для сипучих продуктів та виногорілчаних напоїв;
- охолоджувальними камерами для м'яса та риби, молочно-жирових продуктів та гастрономії,
- фруктів, овочів та зелені;

- матеріально-технічним складом для інвентарю, білизни та посуду, мийною і коморою тари.

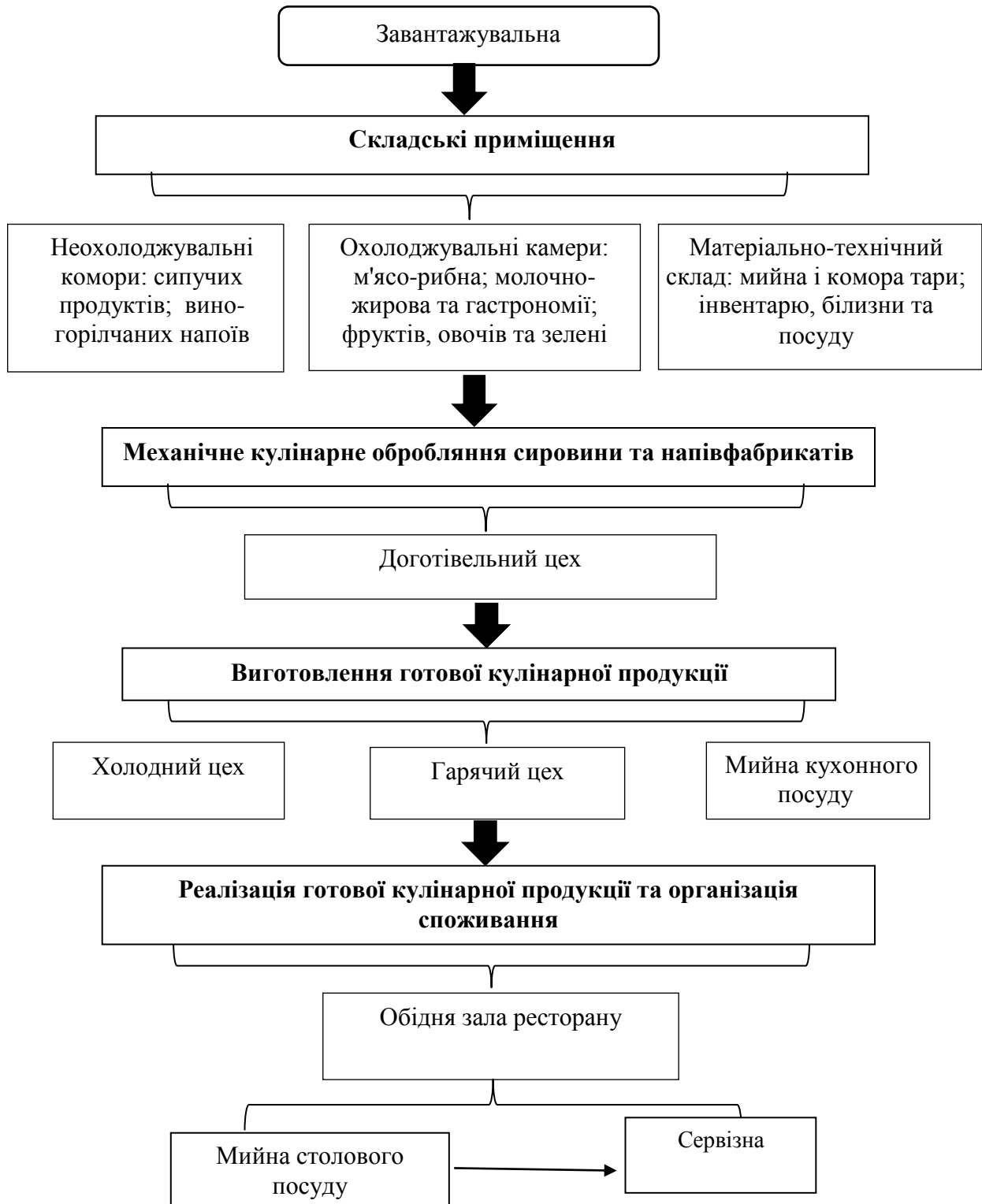


Рис. 2.3. Виробничо-торговельна структурна виробництва ресторану «Rita Steinberg»

З складських приміщень сировина розподіляється по цехам, де відбувається її обробка. Ресторан «Rita Steinberg» працюватиме на сировині, тому первинна обробка продукції відбувається в доготівельному цеху, де проводиться підготовка усіх свіжих овочів (коренеплодів, помідорів, огірків тощо), м'ясної і рибної продукції з виготовленням напівфабрикатів із подальшим транспортуванням їх до холодного та гарячого цехів. В доготівельному цеху ресторану «Rita Steinberg» виділено такі лінії:

- лінія обробки овочів та зелені;
- лінія фруктів та ягід;
- лінія м'яса та птиці;
- лінія риби та нерибних продуктів моря.

У холодному цеху виготовляють холодні страви та салати, відбувається порціонування страв. Зважаючи на це у цеху виділено такі виробничі лінії:

- лінія приготування салатів;
- лінія приготування м'ясних, рибних та овочевих закусок;
- лінія приготування солодких страв.

У гарячому цеху готують супи, гарячі закуски, м'ясні та рибні страви (проводиться смаження, варіння, тушкування, пасерування, приготування на грилі тощо). Гарячий цех ресторану «Rita Steinberg» поділено на такі лінії:

- лінія приготування супів;
- лінія приготування основних страв та гарячих закусок;
- лінія приготування солодких страв.

Мийна кухонного посуду розташована поряд з заготівельними та доготівельними цехами, мийна столового посуду – близько біля обідньої зали ресторану «Rita Steinberg» та поряд із сервізною.

Устаткування в цехах ресторану «Rita Steinberg» відповідає наступним критеріям: універсальність та багатофункціональність, належність технологічним потребам та сучасному рівню техніки, зручність, високопродуктивність та безпечність в експлуатації.

2.3. Організація виробництва технологій холодних закусок у ресторані «Rita Steinberg»

У рамках кваліфікаційної роботи на основі аналізу холодних закусок у меню ресторану «Rita Steinberg», для подальших досліджень обрано пате з курячої печінки, базову рецептур страви наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Базова рецептура пате з курячої печінки

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Куряча печінка	Зовнішній вигляд –буз пошкоджень, правильної форми. Колір - червоний. Запах – властивий свіжій печінці.	66,4	Миття, зачищення, обсушування
Сіль	Консистенція – сипуча, кристалічна. Смак – солоний, без додаткових присмаків. Колір – білий.	0,2	-
Перець чорний молотий	Консистенція – порошкоподібна Колір - темно-сірий. Смак – пекучий, без сторонніх присмаків та запахів	0,1	-
Маслов вершкове	Консистенція – однорідна, колір – світло-жовтий, смак та запах – притаманні	22,1	
Цибуля ріпчаста	Зовнішній вигляд – ціла, суха. Колір - однорідна за забарвленням. Запах – властивий сировині.	11,1	Миття, очищення, нарізання соломкою
Всього		100	

Курячу печінку очистіть від плівок і жиру і готуйте на парі протягом 15 хвилин. Цибулю нарізати соломкою, та обсмажити на вершковому маслі. Отриману відварену курячу печінку, обсмажену цибулі та вершкове масло перебити до однорідності в блендері, отриману масу викласти в керамічну форму, та залити розтопленим вершковим маслом. Накрити харчовою плівкою та охолодити в холодильній камері протягом 4 годин.

Дослідження фізико-хімічних процесів харчового продукту під час технологічних процесів його приготування наведено у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Дослідження фізико-хімічних процесів пате з курячої печінки

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка печінки:			
Зачищення	Видалення плівки, зачищення	-	Порушення цілісності структури
Миття	Зниження механічних та мікробних забруднень	$T = 18^{\circ}\text{C}$ $\tau = 2 \text{ хв.}$	Часткова втрата поживних речовин
Обсушування	Видалення води з поверхні	-	-
Підготовка спецій:			
З'єднання інгредієнтів (сіль, перець чорний молотий)	Отримання відповідної консистенції	-	-
Підготовка цибулі ріпчастої:			
Очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
Миття	Зниження механічних забруднень	$T = 18^{\circ}\text{C}$ $\tau = 1 \text{ хв.}$	Часткове втрата водорозчинних речовин
Нарізання	Нарізання на кільця	-	Розрив рослинних волокон
Підготовка інгредієнтів для приготування:			
Варіння печінки на пару	Доведення н/ф до кулінарної готовності	$T = 100^{\circ}\text{C}$ $\tau = 15 \text{ хв.}$	Денатурація білків, набухання колагену, випаровування вологи в поверхневому шарі, часткове руйнування вітамінів та мінеральних речовин, формування органолептичних показників
Пасерування цибулі	Доведення н/ф до кулінарної готовності	$t = 110-120^{\circ}\text{C}$ $\tau = 5 \text{ хв}$	розм'якшення рослинної тканини, часткове розщеплення протопектину, зниження механічної міцності, знищення мікрофлори, випаровування вологи
Приготування пате			
Подрібнення	доведення до стану кулінарної готовності	$\tau = 7 \text{ хв}$	зміна маси та об'єму продукту, перерозподіл вологи,

Продовження таблиці 2.2

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
			формування смако-ароматичного комплексу за рахунок зміни структури, взаємодії компонентів між собою
Оформлення страви	Підготовка до подачі	T= 5 ⁰ C τ=4 год.	Часткова втрата вологи при остиганні, загущення

При оформленні страви, пате з курячої печінки гарнірують свіжим багетом.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування холодних закусок

Для покращення раціонів харчування населення України та урізноманітнення асортименту продукції в закладах ресторанного господарства перспективним є впровадження багатокomпонентних харчових продуктів, що поєднують тваринні та рослинні інгредієнти.

З метою розширення асортименту холодних закусок, які б сподобались сучасному споживачу в якості дослідного зразку обрано пате з курячої печінки. На основі аналізу рецептурного складу та літературних джерел визначено, що до нутрієнтного складу пате входить велика кількість білку та жирів, мінеральні та вітамінні речовини містяться мінімально. Для покращення харчової цінності холодних закусок з курячої печінки, доцільно використовувати рослинну сировину багату на харчові волокна.

Для збільшення вмісту харчових волокон доцільно використовувати рослину сировину а саме: насіння льону, насіння чіа та насіння гарбуза. Хімічний склад рослинної сировини зведено у табл. 3.1 [18].

Таблиця 3.1

Хімічний склад рослинної сировини

Показник	Одиниці виміру	Насіння льону	Насіння чіа	Насіння гарбуза
Білки	г	18,3	22,0	30,2
Жири	г	42,2	30,0	49,1
Вуглеводи	г	1,58	7,72	4,7
Харчові волокна	г	27,3	20,0	13,0
Енергетична цінність	ккал	534,0	486,0	559,0
Кальцій	мг	255,0	536,0	46,0
Магній	мг	392,0	350,3	592,0
Калій	мг	813,0	564,0	809,0
Фосфор	мг	642,0	751,0	1233,0
Залізо	мг	5,7	6,3	8,82
Вітамін В1	мг	1,64	0,45	0,27
Вітамін В2	мг	0,16	0,04	0,15
Вітамін РР	мг	3,08	6,13	4,98

З вищенаведеної інформації, робимо висновок, що використання насіння льону, чіа та гарбуза в технології холодних закусок, дасть можливість значно покращити нутрієнтний склад, збагативши їх харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами.

Для визначення необхідної кількості рослинної сировини у рецептурі пате з курячої печінки було проведено експериментальні дослідження (з урахуванням органолептичної оцінки), шляхом внесення її різної кількості:

- дослід 1: 4 г рослинної сировини (зменшення курячої печінки на 2%);
- дослід 2: 8 г рослинної сировини (зменшення курячої печінки на 4%);
- дослід 3: 12 г рослинної сировини (зменшення курячої печінки на 8%).

Для визначення оптимальної кількості рослинної сировини проаналізуємо сенсорну оцінку розроблених страв за допомогою бальної шкали. Органолептична оцінка пате з курячою печінкою та насінням льону наведена у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Органолептична оцінка пате з курячої печінки та насінням льону

Показник органолептичної оцінки	Коефіцієнт вагомості	Органолептична оцінка, бали			
		Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,8	4,8	4,6
Консистенція	0,15	5,0	4,8	4,9	4,6
Смак	0,25	5,0	4,7	4,8	4,5
Запах	0,25	5,0	4,9	4,9	4,7
Колір	0,15	5,0	4,7	4,9	4,6
Загальна оцінка	1,0	5,0	4,78	4,86	4,6

Встановлено, що при внесенні до страви пате з курячою печінкою 4 г насіння льону від загальної маси, органолептичні показники наближаються до контролю, значно покращує органолептичні показники виробу і, водночас, істотно поліпшується харчову цінність. При додаванні 8 г льону смак страви стає гіркуватим, набуває неприємного запаху та погіршується консистенція.

Визначення органолептичної оцінки - пете з курячої печінки та насінням чіа проводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка пете з курячої печінки та насінням чіа

Показник органолептичної оцінки	Коефіцієнт вагомості	Органолептична оцінка, бали			
		Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,7	5,0	4,5
Консистенція	0,15	5,0	4,7	4,9	4,5
Смак	0,25	5,0	4,7	4,9	4,3
Запах	0,25	5,0	4,7	4,9	4,7
Колір	0,15	5,0	4,7	4,9	4,8
Загальна оцінка	1,0	5,0	4,7	4,92	4,55

При експериментальному дослідженні було встановлено, що гранична концентрація рослинної сировини спостерігається у досліді 2, де пете з курячої печінки 4% насіння чіа від загальної маси печінки. При додаванні більшої кількості насіння чіа погіршується зовнішній вигляд, смак і консистенція страви.

У табл. 3.4 представлена органолептична оцінка пете з курячої печінки та насінням гарбуза.

Таблиця 3.4

Органолептична оцінка пете з курячої печінки та насінням гарбуза

Показник органолептичної оцінки	Коефіцієнт вагомості	Органолептична оцінка, бали			
		Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,8	5,0	4,7
Консистенція	0,15	5,0	4,7	4,9	4,4
Смак	0,25	5,0	4,8	5,0	4,5
Запах	0,25	5,0	4,7	4,9	4,7
Колір	0,15	5,0	4,6	4,9	4,7
Загальна оцінка	1,0	5,0	4,72	4,94	4,6

На основі проведеної органолептичної оцінки встановлено, що найвищі сенсорні оцінки страви пете з курячої печінки та насінням гарбуза отримав дослід №2, при збільшенні концентрації насіння гарбуза погіршувалась консистенція готової страви та знижувались смакові характеристики.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

У таблиці 3.5 наведено вимоги до оформлення пате з курячої печінки за удосконаленою технологією.

Таблиця 3.5

Вимоги для готової страви пате з курячої печінки

Показник	Пате з курячої печінки
Зовнішній вигляд	Поверхня без тріщин, розірвів, продовгувата
Консистенція	Щільна, однорідна, соковита, пухка
Смак	Відсутні сторонні присмаки, добре виражені прянощі і солоність
Запах	Властивий доброякісній сировині
Колір	Світло-рожевий

На рис. 3.1 наведено пате з курячої печінки за удосконаленою технологією.



Рис. 3.1 Візуалізація готового пате з курячої печінки

Органолептична оцінка розробленої продукції проведена за 5-ти бальною шкалою, результати наведені на профілі рис. 3.2.

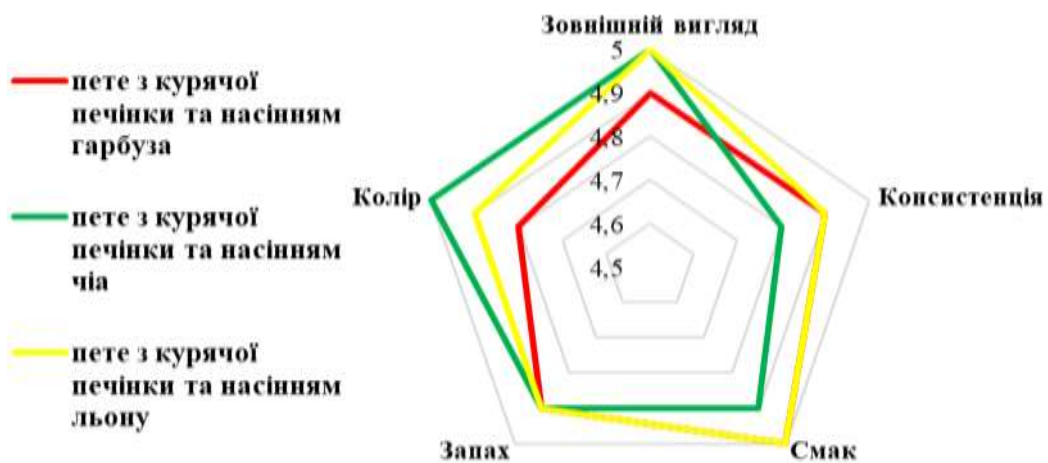


Рис. 3.2 Органолептичний профіль пате з курячої печінки із рослинною сировиною

Отже згідно результатів органолептичної оцінки розроблених пате з курячої печінки із рослиною сировиною можна зробити висновок, що удосконалені страви характеризуються високими смаковими властивостями.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу

На основі технологічних проробок на розроблені холодні закуски складено технологічні карти (додатки В -Д) та технологічні схеми (додаток Ж).

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв

Додавання в рецептуру пате з курячої печінки рослину сировину, яка містить біологічно активні речовини, зумовлює позитивні зміни хімічного складу готового продукту: підвищилась харчова цінність страв, змінився вітамінний та мінеральний склад.

Таблиця 3.6

Поживна цінність пате з курячої печінки з використанням рослинної сировини (г/мг на 100 г)

Найменування показників	Харчова цінність пате			
	Контроль	курячої печінки та насінням льону	з курячої печінки та насінням чіа	з курячої печінки та насінням гарбуза
Білки, г	19,05	19,76	21,23	19,81
Жири, г	13,46	13,64	14,21	13,21
Вуглеводи, г	8,52	9,35	11,44	11,01
в т.ч. харчових волокон	0,35	2,27	3,11	2,34
Мінеральні речовини:				
Калій, мг	379,91	467,83	427,13	471,22
Кальцій, мг	24,14	35,16	31,16	22,06
Фосфор, мг	221,0	271,12	244,62	277,61
Магній, мг	38,11	61,23	56,93	58,34
Залізо, мг	0,65	1,15	1,71	1,40
Вітаміни:				
В1, мг	0,03	0,10	0,13	0,15
В2, мг	0,05	0,06	0,1	0,08
С, мг	1,01	2,51	2,33	1,91
Енергетична цінність, ккал	238,5	239,2	258,57	242,17

Згідно аналізу даних таблиці 3.6 в розроблених стравах збільшується вміст

білку на 3,7%. Покращується мінеральний та вітамінний склад. Вміст заліза збільшується на 77,5%, кальцію на 45,72%, фосфору на 22,7%, калію на 23,1%.

На рис. 3.3 наведено графічне зображення отриманого розрахунку вмісту харчових волокон в г. на 100 г. страви.

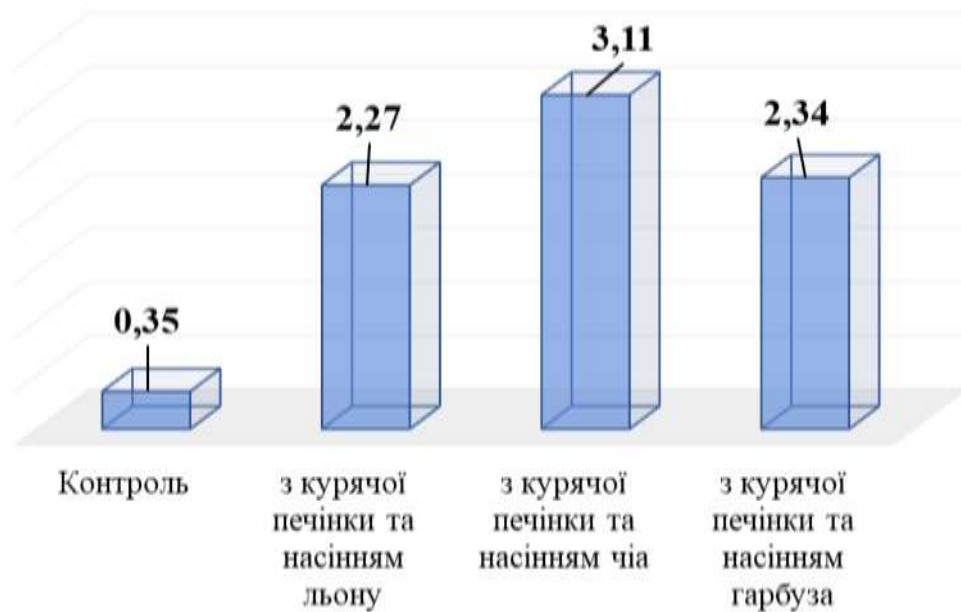


Рис. 3.3 Вміст харчових волокон в пате

На основі проведеного дослідження встановлено актуальність розширення асортименту холодних закусок з використанням рослинної сировини, що обумовлено наявністю таких інгредієнтів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Удосконалення технології та дослідження якості холодних закусок (на матеріалах ресторану «Rita Steinberg»)». Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

В першому розділі роботи було проаналізовано теоретичні аспекти технологій холодних закусок та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства. Холодні закуски подають у наступній послідовності: рибна гастрономія (ікра, малосольна риба, шпроти, сардини), рибні страви власного виробництва (риба відварна, заливна, під маринадом та ін.); натуральні овочі, м'ясна гастрономія, м'ясні страви власного виробництва, овочеві, яєчні й молочні. Вони відрізняються гострим смаком і невеликими розмірами. Температура подавання холодних закусок має бути не вищою за 12°C. Проаналізовано меню закладів ресторанного господарства їх асортимент холодних закусок відрізняється в залежності від кулінарного спрямування, асортимент холодних закусок у кожній кухні достатньо різниться.

В технології холодних закусок використовують різні методи маринування, запікання, варіння, напівфабрикати для приготування холодних закусок з нарізують охолодженими до 8-10°C та зберігають у холодильних шафах при температурі 4-8°C не більш як 6 год. Температура подавання холодних закусок має бути не вищою 12°C.

В другому розділі проаналізовано діяльність ресторану «Rita Steinberg». Це заклад єврейської та української сучасної кухні, розташований за на вулиці Університетській, 48 у місті Чернівці. Інтер'єр закладу відтворює атмосферу перебування в старовинному маєтку - цегляні стіни, різьблені меблі й оздоблення з натурального дерева, букети живих квітів і свічки, аркові вікна, зелень і полиці з книгами. Режим роботи закладу з 11:00 - 23:00 без вихідних.

До фірмових позицій меню «Rita Steinberg» відносяться: телятина за рецептом рава Менделя з овочами, запеченими в хоспері, теляча печінка «Ейсік флейш», тушкована з медом, фалафель, хельзель, курячий бульйон «Єврейський пеніцилін», теплий салат з телятиною, салат «Мазл Тов», хумус з овочевими паличками, лане з артишоками, хаціль по-черновецьки, традиційні єврейські вареники «Крейплах». Барна карта налічує як крафтові алкогольні напої так і українських виробників.

У кваліфікаційній роботі розглянуто можливість удосконалення холодних закусок, а саме пате з курячої печінки. Для покращення харчової цінності пате з курячої печінки досліджено використання насіння: льону, чіа та гарбуза в технології м'ясних січених страв, це дасть можливість значно покращити нутрієнтний склад, збагативши їх харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами.

В роботі проаналізовано доцільність використання насіння льону, чіа та гарбузу. На основі досліджень визначено оптимальне співвідношення 4 г рослинної сировини (зменшення печінки на 4%). Додавання в рецептуру пате із курячої печінки рослину сировину, яка містить біологічно активні речовини, зумовлює позитивні зміни хімічного складу готового продукту: підвищилась харчова цінність страв, змінився вітамінний та мінеральний склад.

Розроблені технології пате із курячої печінки з рослиною сировиною, рекомендовано додати до меню закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури». 2017.С. 424
2. Грушанська Н.Г. Фактори ризику виникнення хвороб цивілізації. мат. Міжн. наук.-практ. конф.: Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України. Київ. 2023. С. 54-56
3. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ. 2016 р. 479 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К. : А.С.К., 2005. 848 с.
5. Крикун, В. Удосконалення технології виробництва овочевих паст / В. Крикун, Я. Горохова, Т. М. Левківська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті. 2017. К. : НУХТ. 2017. Ч. 1. С. 285.
6. Лебединець В. Т. Розробка рецептури та технології виготовлення овочевих салатів підвищеної біологічної цінності / В. Т. Лебединець, Л. Ю. Буряченко // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. 2016. Вип. 16. С. 110-114.
7. Пахар А., Мамченко Л. Особливості технології холодної закуски «Мезе з баклажанів» Інновації харчових та крафтових технологій для HoReCa. НУХТ, 2022. Секція 2. С. 184 – 185
8. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича. 2020.182 с.

9. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України. 2017. 312 с.
10. Філь М. І. Поліпшення складу і вдосконалення технологій фруктово-овочевих паст. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки № 11. 2009. С. 49 - 52
11. Використання нетрадиційної сировини у технології холодних закусок URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=7083>
12. Кулінарні рецепти з фото URL: <http://cookery.com.ua/>
13. Нові рецепти URL: <https://klopotenko.com/>
14. Чернова В.М. Розроблення технології овочевих паштетів з горіхами та композицією прянощів для підтримання рівноваги Пітта-доша URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/b704701d-fbc8-463e-ba00-fda7bfa08225/content>
15. Сайт ресторану «Rita Steinberg» URL: <https://rita-steinberg.choiceqr.com/online-menu/section:menu/zakuski>
16. Інстаграм сторінка ресторану «Rita Steinberg» URL: <https://www.instagram.com/ritasteinberg.cv/>

ДОДАТКИ

Локація ресторану «Rita Steinberg» м. Чернівці



Меню ресторану «RITA STEINBERG» м. Чернівці

– ЗАКУСКИ ХОЛОДНІ ТА ГАРЯЧІ –

Гесфільте Фіш	150...200
короп фарширований за класичним рецептом єврей ашкеназі	
Паштети фрау Блом	600...390
Знаменита тареля паштетів на австрійський манер та фарширована куряча шийка. Подаю з гострим вудженим чорносливом та цибулевим конфітуром	
Хумус – гордість наша!	400...280
Традиційна паста з нуту, заправлена тахіною, заатаром та оливковою олією. Подаю з запеченим в хоспері солодким перцем, салатом зі свіжої руколи та пітою	
Хумус з гострими серцями	450...300
Традиційна паста з нуту, заправлена тахіною, заатаром та оливковою олією. Подаю із гострими курячими серцями засмаженими у марокканську стил та пітою	
Фалафель з хумусом	600...385
Влизькосхідні кульки з нуту, посмажені у фритторі. Подаю з хумусом, гострими кабачками, тахіним соусом та пітою	
Хациль по–чернівецьки	300...310
страва яку любить Шльома Кесельман, що таки, кельнери інколи мають за неї чайові Печений на вугіллі баклажан, з січеними помідорчиками та цибулькою, зеленню та смачно приправленими тахіним соусом	
Мезе – невеличкі найдки до Вашого столу, гордість будь-якого єврейського застілля	
▪ форшмак класичний	150... 150
▪ форшмак буковинський	150... 150
▪ форшмак з печінки тріски та макрелі ...	150... 170
▪ оселедець з цибулею та картоплею	300... 170
▪ пате із курячої печінки	150... 150
Шакшука	300...200
Традиційна єврейська ячня, всім ячним – ячня	

– САЛАТИ –

Салат Мазл Тов – кулінарний шедевр ..	250...295
який подає швестер Роза в єврейському ресторані на Брайтон Біч Смажений до рум'яної скоринки баклажан, свіже листя салату, йогуртовий сир Лабне з фермерського молока, помідори та грецькі горіхи	
Салат з коренеплодів «Ой вей»	270...230
Коли я готую цей салат, закриваю вікна, щоб на запах не збіглися всі сусіди! Смажені на пателні коренеплоди з сочевицею, подаю з гудульською бринзою	

Салат «Майн ідіше грінгкойт»	250...250
Вишуканий смак печеного на вугіллі першо Капі з печеним буряком, свіжою руколою та тахіною йогуртовим соусом	
Салат «Ріва Йосипівна triumфе»	250...295
Кулінарний шедевр, який посмакуєш тільки у мене! Шматочки качки, що тануть у роті, яйця, соковите листя салату і все це заправлено лагідним майонезом власного виробництва, на основі відвару з нуту	

– ПЕРШІ СТРАВИ –

Єврейський пенцилін	350... 150
Курячий бульйон з крейплах, ліки єврейської мами від усіх недуг, крім весняної захоханності	
Печа	300... 150
Густа ароматна зупка з обпаленою в хоспері індичкою, з картоплею та нутом. Приправляю кислим огірком та гостринкою за смаком	
Квасолен зуп міт локшин	350...130
Легкий квасолевий супчик з локшиною, який готувала моя тітка Цилія після свят	

– ГОЛОВНІ СТРАВИ –

Кефта з баранини за рецептом, привезеним з Мойзесвіля	450...580
Подаю з найсмачнішим хумусом в Чернівцях та старовинною, традиційною закускою Бабагануш	
Телятина за рецептом рава Менделя	450...725
Подаю з картоплею та печеними в хоспері овочами	
Качина ніжка-конфі	400...675
Томлена у дуж'яних спеціях, найкраще смакує з хумусом, манго-тахіним соусом та печеним перцем	
«Niebo w gebie »	400...615
Телячий язик маринований та припечений в хоспері. Подаю з пухким картопляним пюре та класичним приємним цимесом	
Хелзель	350...330
Знаменита фарширована куряча шийка, зроблена за правильним єврейським рецептом. Подаю з картопляним пюре та квасним огірком	
Качині котлетки «для Беллочки»	350...330
(я знаю, на скільки ти цінуєш мій вишуканий смак) Качині котлети, смажені до золоті скоринки, які добре насують до колоченої квасолі з маринованою капустою	
Гайн Ейден	400...350
- це райська насолода - кричав мій дідусь, коли бабуся готувала телячу печінку у червоному вині з картопляним пюре та солоним джжковим яблуком	

Індичі тефтелі	400...450
Подаю з картопляним пюре, сочевицею смаженою з цибулею порей та салатиком з квашеного яблука	
Есен ді котлет! Іх геб дір гезагт!	350...330
Соковита куряча котлета з картопляним пюре та салаткою зі квашеної капусти	
Шніцель з курки	350...330
Подаю з картопелькою та свіженькими помідорами	
Судак у кисло-солодкому соусі	350...480
Філе риби у вершково-томатному соусі з перцем та чебрецем	
Фіш кебаб	400...480
Рибний кебаб за рецептом бабусі Рівки, подаю з хумусом та печеним на вугіллі перцем з часничком, та зеленню	
Короп по-єврейськи за старовинним рецептом	за 100...150
Печений на вогні з підсмаженою порою, корицею та родзинками	

– ДЕСЕРТИ –

Єврейська трубочка	1 шт ... 80
Та сама трубочка, що давали на єврейському весіллі	
Онеке леках (медівник)	230... 170
Медівник, точно такий самий, як той, що пекла наша єврейська бабуся. Подаю з кулькою морозива та конфітуром	
Чіскейк Сан Себастьян	150... 150
Васкський чіскейк з скоринкою, яка має карамельний смак	
Сирники фун творе	300... 190
Сирнички, як вдома, подаю зі сметаною та вишневим вареним	
Crème brulle	150...215
Мрія кожного українця!	
Наполеон	150... 150
За старовинним рецептом польської єврейки Грасі, яким я ласувала в дитинстві, коли приїжджала з мішапою до Кракова	
Торт «Київський»	1 шт . 300
Як в Києві, навіть краще!	

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
 (найменування суб'єкта господарювання
 у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
 " __ " _____ 201__ р.

М. П. _____
 (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

ПАТЕ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ ТА НАСІННЯМ ЛЬОНУ

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Куряча печінка	65	63	ДСТУ 3143
Сіль	0,2	0,2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний молотий	0,1	0,1	ДСТУ ISO 959-2:2008
Маслов вершкове	23	22	ДСТУ 4399:2005
Цибуля ріпчаста	14	11	ДСТУ 3234-95
Насіння льону	5	4	ДСТУ 4967:2008
Вихід	-	100	

Технологія приготування

Курячу печінку очистіть від плівок і жиру і готуйте на парі протягом 15 хвилин. Цибулю нарізати соломкою, та обсмажити на вершковому маслі. Отриману відварену курячу печінку, обсмажену цибулі та вершкове масло перебити до однорідності в блендері. Насіння льону подрібнюють та додають до суміші, змішують разом з сіллю, чорним молотим перцем. Отриману масу викласти в керамічну форму, та залити розтопленим вершковим маслом. Накрити харчовою плівкою та охолодити в холодильній камері протягом 4 годин.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – поверхня, без пошкоджень.

Смак – у міру солоний, приємний, без стороннього присмаку гіркоти.

Запах – приємний, властивий печінці.

Консистенція - ніжка, м'яка, однорідна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^6

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г 19,76

Жири, г 13,64

Вуглеводи, г 9,35

Енергетична цінність, ккал 239,2

Алергени, які містяться у страві: відсутні.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
 (найменування суб'єкта господарювання
 у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
 " __ " _____ 201__ р.

М. П. _____
 (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

ПАТЕ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ ТА НАСІННЯМ ЧІА

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Куряча печінка	65	63	ДСТУ 3143
Сіль	0,2	0,2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний молотий	0,1	0,1	ДСТУ ISO 959-2:2008
Маслов вершкове	23	22	ДСТУ 4399:2005
Цибуля ріпчаста	14	11	ДСТУ 3234-95
Насіння чіа	5	4	ТУ У: 10.8-3259306996-001:2017
Вихід	-	100	

Технологія приготування

Курячу печінку очистіть від плівок і жиру і готуйте на парі протягом 15 хвилин. Цибулю нарізати соломкою, та обсмажити на вершковому маслі. Отриману відварену курячу печінку, обсмажену цибулі та вершкове масло перебити до однорідності в блендері. Насіння чіа подрібнюють та додають до суміші, змішують разом з сіллю, чорним молотим перцем. Отриману масу викласти в керамічну форму, та залити розтопленим вершковим маслом. Накрити харчовою плівкою та охолодити в холодильній камері протягом 4 годин.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – поверхня, без пошкоджень.

Смак – у міру солоний, приємний, без стороннього присмаку гіркоти.

Запах – приємний, властивий печінці.

Консистенція - ніжка, м'яка, однорідна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^6

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г 21,23

Жири, г 14,21

Вуглеводи, г 11,44

Енергетична цінність, ккал 258,57

Алергени, які містяться у страві: відсутні.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
 (найменування суб'єкта господарювання
 у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
 " __ " _____ 201__ р.

М. П. _____
 (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

ПАТЕ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ ТА НАСІННЯМ ГАРБУЗА

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Куряча печінка	65	63	ДСТУ 3143
Сіль	0,2	0,2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний молотий	0,1	0,1	ДСТУ ISO 959-2:2008
Маслов вершкове	23	22	ДСТУ 4399:2005
Цибуля ріпчаста	14	11	ДСТУ 3234-95
Насіння гарбуза	5	4	ДСТУ 3190-95
Вихід	-	100	

Технологія приготування

Курячу печінку очистіть від плівок і жиру і готуйте на парі протягом 15 хвилин. Цибулю нарізати соломкою, та обсмажити на вершковому маслі. Отриману відварену курячу печінку, обсмажену цибулі та вершкове масло перебити до однорідності в блендері. Насіння гарбуза подрібнюють та додають до суміші, змішують разом з сіллю, чорним молотим перцем. Отриману масу викласти в керамічну форму, та залити розтопленим вершковим маслом. Накрити харчовою плівкою та охолодити в холодильній камері протягом 4 годин.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – поверхня, без пошкоджень.

Смак – у міру солоний, приємний, без стороннього присмаку гіркоти.

Запах – приємний, властивий печінці.

Консистенція - ніжка, м'яка, однорідна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^6

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г 19,781

Жири, г 13,21

Вуглеводи, г 11,01

Енергетична цінність, ккал 242,17

Алергени, які містяться у страві: відсутні.

Технологічна схема приготування пате з курячої печінки з рослинною сировиною

