

**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 страв японської кухні
(на матеріалах ресторану «Панська втіха»)

Студента 4 курсу, 407 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
ОП «Харчові технології»

_____ Максима КОВАЛЯ
підпис

Науковий керівник роботи
канд. техн. наук, доцент

_____ Тетяна БРИКОВА
підпис

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК
підпис

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 студентів**

Ковалю Максиму Ігоровичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Удосконалення технології та дослідження якості страв японської кухні (на матеріалах ресторану «Панська втіха»)

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 страв японської кухні на матеріалах ресторану «Панська втіха».

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження якості страв японської кухні у роботу ресторану «Панська втіха».

Предмет дослідження: страви японської кухні, тістечко моті, ресторан «Панська втіха».

4. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв японської кухні.

1.2 Обґрунтування параметрів виробництва страв японської кухні у закладах ресторанного господарства України.

Розділ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКА ВТІХА»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Панська втіха».

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «Панська втіха».

2.3. Організація виробництва технологій страв японської кухні у ресторані «Панська втіха».

Розділ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв японської кухні.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу.

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв.

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, оформлення та здача керівнику наукової статті, тези | 10.05 – 13.05.2024 | 13.05.2024 |
| 5 | Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи | 14.05 – 19.05.2024 | 19.05.2024 |
| 6 | Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи | 20.05.2024 | 20.05.2024 |
| 7 | Висновки | 28.05.2024 | 28.05.2024 |
| 8 | Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату | 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 _____

Максим КОВАЛЬ

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі студент Коваль Максим розглянув досить актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується удосконалення технології та дослідження якості страв японської кухні (на матеріалах ресторану «Панська втіха»). 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 студента Ковалю Максима Ігоровича 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) Максима КОВАЛЯ
Кафедра харчовий технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту: Удосконалення технології та дослідження якості страв японської кухні (на матеріалах ресторану «Панська втіха»)

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 страв японської кухні (на матеріалах ресторану «Панська втіха»)». Робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

В розділі 1 наведено досліджено популярність японської кухні та наведено аналіз десертної продукції, визначено що найбільшою популярністю у світі сьогодні користується - моті. За традиційною технологією їх готують на основі тіста з клейкого рису. Розглянуто технологічний процес приготування десерту та основні інгредієнти, що використовуються під час виробництва моті.

В розділі 2 надано досліджено ресторан «Панська втіха», що знаходиться за адресою м. Чернівці, вул. Руська, 229-а. У ресторані «Панська втіха» пропонують смачні страви європейської, української та японської кухні. Досліджено технологічний процес приготування страв у ресторані «Панська втіха». З метою розширення асортименту японських страв у ресторані «Панська втіха» за основу взято десерт моті, досліджено його рецептурний склад та технологічний процес виробництва.

В розділі 3 розроблено технології десертів моті з локальною сировиною: моті з додаванням шпинатного соку та пюре агрусу, моті з додаванням морквяного соку та пюре калини, моті з додаванням бурякового соку та пюре чорноплідної горобини. Визначено органолептичну оцінку нових десертів, розраховано їх хімічний склад.

Кваліфікаційна робота викладена на 53 сторінках інформаційної картки та містить 12 таблиць, 11 рисунків та 5 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the qualification work was completed: "Improving the technology and researching the quality of Japanese cuisine based on the materials of the restaurant "Panska Vtikha" in Chernivtsi." The work contains consecutive concrete ways of solving the task, in which the goal, object, subject of the project is defined.

Chapter 1 examines the popularity of Japanese cuisine and provides an analysis of dessert products. It is determined that mochi is the most popular in the world today. According to traditional technology, they are prepared on the basis of glutinous rice dough. The technological process of dessert preparation and the main ingredients used in the production of mochi are explained.

In section 2, the restaurant "Panska Vtiha" located in Chernivtsi at the address of st. Ruska, 229a. The restaurant "Panska Vtiha" offers delicious dishes of European, Ukrainian and Japanese cuisine. The technological process of preparing dishes in the restaurant "Panska Vtikha" was studied. In order to expand the range of Japanese dishes in the restaurant "Panska Vtiha", the mochi dessert was taken as a basis, its recipe composition and technological process of production were studied.

In chapter 3, the technologies of mochi desserts with local raw materials are developed: mochi with the addition of spinach juice and gooseberry puree, mochi with the addition of carrot juice and viburnum puree, mochi with the addition of beetroot juice and black rowan puree. The organoleptic evaluation of new desserts was determined, and their chemical composition was calculated.

The qualification work is laid out on 53 pages of an information card and contains 12 tables, 11 figures and 5 appendices.

ЗМІСТ

| | |
|---|-----------|
| ВСТУП..... | 8 |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА | 10 |
| 1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв японської кухні..... | 10 |
| 1.2. Обґрунтування параметрів виробництва страв японської кухні у закладах ресторанного господарства України | 13 |
| РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКА ВТІХА»..... | 16 |
| 2.1. Загальна характеристика ресторану «Панська втіха» | 16 |
| 2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «Панська втіха»...19 | |
| 2.3. Організація виробництва технологій страв японської кухні у ресторані «Панська втіха» | 22 |
| РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ..... | 24 |
| 3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв японської кухні..... | 24 |
| 3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції | 27 |
| 3.3. Розроблення схеми технологічного процесу..... | 28 |
| 3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв..... | 31 |
| ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ | 35 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ | 37 |
| ДОДАТКИ..... | 39 |

ВСТУП

Галузь ресторанного господарства одна з найбільш динамічних у сучасному спектрі підприємницької діяльності. Великий попит на послуги з організації харчування поєднується з високим рівнем конкуренції, що обумовлює найвищу ступінь ризикованості ресторанної справи. Відповідна ситуація вимагає від суб'єктів ресторанного бізнесу постійного пошуку інноваційних рішень в організації обслуговування своїх клієнтів, оскільки саме креативність закладу, перетворюється на ключову компетенцію та підтримує конкурентоспроможність. Актуальними на сьогодні є світові тренди на локальну кухню, які з кожним роком охоплюють ринок ресторанних послуг.

Японська кухня сьогодні переживає справжній розквіт: її популярність серед українців з кожним днем росте все більше. Адже японські страви надзвичайно корисні, володіють незвичайними смаковими відчуття, а під час їх приготування обов'язковою умовою є свіжість інгредієнтів.

Споживання десертів відіграє значну роль у повноцінному харчуванні різних вікових груп населення, вони є одним з найулюбленіших видів солодощів, які пропонують заклади ресторанного господарства. В японській кухні багато поширених десертів, історія яких складає сотні років. У зв'язку з цим вважаємо актуальним розроблення технології японських десертів моти адаптованих під українську локальну сировину.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості страв японської кухні на матеріалах ресторану «Панська втіха».

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

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій японської кухні;
- окреслити параметри виробництва страв японської кухні у закладах ресторанного господарства України;
- надати загальну характеристику ресторану «Панська втіха»;

- провести аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Панська втіха»;
- дослідити організацію виробництва страв японської кухні у ресторані «Панська втіха»;
- обґрунтувати вибір сировини, необхідної для приготування страв японської кухні;
- 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 страв японської кухні у роботу ресторану «Панська втіха».

Предмет дослідження: страви японської кухні, десерти моті, ресторан «Панська втіха».

Практична реалізація одержаних результатів полягає в можливості впровадження розробленого рецептури японських десертів моті в діяльність ресторану «Панська втіха».

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

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

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв японської кухні

В останні роки спостерігаємо тенденцію надзвичайно високої популярності японської кухні в усьому світі та в Україні, адже японська кухня проста, витончена та вишукана [11]. Страви японської кулінарії відрізняються тонким ароматом, невеликим вмістом жирів і низькою калорійністю, разом із тим містять значну кількість вітамінів і мінеральних речовин, що необхідні організму людини.

На рис. 1.1 наведено основні принципи, на яких базується японська кухня [14].



Рис. 1.1. Принципи японської кухні

Секрет японської кухні криється в ретельному підборі продуктів, красі подачі, а також у ставленні до продукту в цілому. Лише кращі дари землі і води гідні честі опинитися на столі, а головне завдання кухаря - зберегти їх первинні властивості.

В Україні найпопулярнішими закладами ресторанного господарства з японською кухнею є ресторан Fujiwara Yoshi (Черкаси, Київ), Сушия, Itis Cafe

(Київ), Ikigai (Київ), Fuji Sushi (Київ), Муракамі (Київ), ресторан San Togi (Київ), суши-бар «FUGU» (Черкаси), суши-бар «Сакура» (Вінниця), «Банзай» (Харків), NAVI (Одеса), Суши Wok (Київ, Одеса), Vento (Одеса), Токіо Хаус (Одеса) та ін [23].

Перлиною і найвідомішою стравою японської кухні є суши. Традиційні японські ролі з рисом та рибою завоювали популярність у всьому світі. При чому, в кожній країні ця страва доповнюється національним колоритом і породжує неймовірне різноманіття інгредієнтів і смаків [18].

Окрім добре відомих суши японці готують майже всі види водоростей, їх тушать, маринують, додають в супи, салати і рис, використовують для прикраси блюд, подають в сушеному вигляді.

Рис вважається японським хлібом, без якого не обходиться традиційний прийом їжі. Найчастіше японці їдять рис без будь-яких приправ, масла і навіть солі.

Поширеною стравою з борошна є локшина з різних її видів: локшина з рису, локшина з пшеничного борошна (удон), локшина з гречаного борошна (соба).

Наступним пунктом йдуть риба та морепродукти. Найчастіше термічна обробка зовсім мінімальна, наприклад, варіння на пару або легке обсмажування, а в багатьох стравах взагалі рибу подають в сирому вигляді.

Широко застосовуються такі інгредієнти як соя, тофу, соєвий сир, соєвий соус, суп-паста місо, боби натто, квасоля і багато інших овочів, як начинки для багатьох страв [11].

Значною популярністю в японській кулінарії користуються десерти. При їх створенні використовуються натуральні продукти: бобові (в основному червона квасоля — адзуки, рис, різні види батату, агар-агар (рослинний желатин), каштани, різні трави та чаї.






Японські десерти відрізняються менш солодким смаком, ніж звичні для європейців солодощі, а деякі з них можуть бути абсолютно прісними, солоними і навіть гіркими. Вони сприяють профілактиці багатьох хронічних захворювань:

ожиріння, хвороба нирок, цукровий діабет, запалення апендиксу і різних видів пухлин.

У табл. 1.1 розглянемо асортимент та надамо коротку характеристику японським десертам [22].

Таблиця 1.1

Асортимент японських десертів

| Зовнішній вигляд | Назва десерту | Характеристика |
|---|----------------------|--|
|  | Вагасі | Готуються з натуральних компонентів: рису, батату, агар-агар (рослинний желатин), каштана, бобових, трав і фруктів. |
|  | Моті | Готуються японські моті на основі тіста з клейкого рису. Найпоширеніші начинки десертів: пасти з різноманітних фруктів та ягід, а також їх шматочки, пасти з зеленого чаю, червоних бобів, кунжуту, арахісу, кокосу. |
|  | Сакурамоті | Млинчики, або рис рожевого кольору, з начинкою з АНКО, загорнуті в маринований лист сакури |
|  | Данго | Солодкі, жувальні рисові галушки на шпazi. Налічують більше 10 різновидів. Найпопулярніші: мітарасі-данго поливають солодким соєвим соусом, підсмажують на відкритому вогні. |
|  | Кастелла | Простий бісквіт, який став улюбленцем в Японії з 16 століття, коли його завезли в країну португальці. Готується на основі цукру, борошна, яєць і крохмального сиропу. |
|  | Дораякі | Невеликі пишні панкейки на основі тесту для Кастеллі. З'єднані разом пастою АНКО, збитими вершками, морозивом або каштанами. |
|  | Морозиво з чаю матчу | Морозиво, яке стало не тільки популярним десертом, але і відмінним порятунком в жаркий день. |

| Зовнішній вигляд | Назва десерту | Характеристика |
|---|----------------|---|
|  | Амміцу | Цей десерт нагадує асорті. Його готують з пасти АНКО, желе на основі агар-агар, моті, каштанів, солодких бобів, фруктів, поливають солодким чорним сиропом. |
|  | Йокан | Японське желе, яке готують з бобової пасти, агар-агару або аррорута (особливе крохмальне борошно, що дає прозорість), цукру і води. До основи додають різні природні барвники, каштани, солодку картоплю. |
|  | Японські вафлі | Суміш рисового борошна і води, яку нагрівають, вимішують, розгортають і випікають. Виходять булочки з хрусткою скоринкою, які розрізають навпіл, начиняють бобовою пастою |

Під час приготування японських десертів не використовується вершкове масло, молоко, яйця, а солодкість виробів підкреслюється кукурудзяним або кленовим сиропом, невеликою кількістю цукру.

Завдяки повністю натуральному складу японські десерти містять вітаміни, мікроелементи і клітковину, а калорійність їх значно нижче європейських десертів.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва страв японської кухні у закладах ресторанного господарства України

Візитною карткою та гордістю японської кухні серед десертів вважається – моті, адже він вважається здоровою альтернативою тістечкам та тортам [21]. Раніше моті можна було спробувати лише у ресторанах, які спеціалізуються на японській, паназіатській, азійській, східній кухнях, а також купити у магазинах, що продають азійські та японські продукти, однак сьогодні вони стали настільки популярними, що їх виготовляють у мережі домашніх напівфабрикатів «Гая Балувана» і продають в інтернет-магазині «Розетка», мережах супермаркетів «Сільпо» та «АТБ».

За традиційною технологією готують японські моті на основі тіста з клейкого рису. Для того, щоб його отримати зварений на пару рис подрібнюють у спеціальній ступі, доки не утворюється однорідна тягуча маса. Цей процес досить трудомісткий і вимагає присутності двох працівників: один товче рис, інший - змочує і перевертає рисове тісто.

Відомі два способи приготування нового десерту. При першому способі спочатку клейкий рис готують на пару, а потім товчуть його. Особливістю такого приготування є перетворення рису у м'яку, липку та однорідну масу, що має солодкий смак [22]. Другий метод полягає в поєднанні клейкого рисового борошна з водою. При цьому отримують м'яку та дуже еластичну масу, яка є більш універсальною для приготування солодких десертів. Важливо використовувати саме рисове клейке спеціальне борошно, інакше десерт може не вийти. Додатковими інгредієнтами для тіста є вода, цукрова пудра, кукурудзяний крохмаль, вода, харчові барвники. Після формування і наповнення моті солодкими начинками, їх покривають тонким шаром кукурудзяного або картопляного крохмалю, цукровою пудрою, щоб запобігти їх прилипанню.

На рис. 1.2 наведено послідовність приготування десерту моті [21].



Рис. 1.2. Послідовність приготування десерту моті

У якості начинки лідирує солодка бобова паста Анко (з бобів Адзуки), з якої в японській кухні готуються багато десертів. Вона представляє собою однорідну пасту з приємним ніжним ненав'язливим смаком і легкою солодкістю. Крім бобової пасти, у якості начинок для моті використовується солодка паста з чорного кунжуту, арахісова паста, паста з горіхів та кокосової стружки, паста з горіхів та м'якого коричневого цукру-сирця, а також желеобразні в'язкі фруктові маси (наприклад, з полуниці, манго, лічі, апельсина, винограду, маракуї, персика, дині, банана) [21]. Рисове тісто для моті можуть фарбувати натуральними барвниками, найчастіше використовують порошковий зелений чай матча. Найпоширенішими кольорами тістечка моті є білий, світло-зелений та ніжно-рожевий.

Готові моті можна зберігати у холодильнику протягом двох днів, а у морозильній камері – два місяці. За цей термін вони не зіпсуються, але через їх липку текстуру та високий вміст води, моті швидко черствіють.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКА ВТІХА» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1. Загальна характеристика ресторану «Панська втіха» м. Чернівці

Досліджуваний заклад ресторанного господарства – ресторан «Панська втіха», за формою власності зареєстрований як ФОП ДОРОГАН АНДРІЙ ДМИТРОВИЧ. Знаходиться за адресою: м. Чернівці, вул. Руська, 229а [17]. Місцерозташування підприємства харчування на карті міста у додатку А. Ресторан «Панська втіха» працює щоденно з 10:00-22:00 без перерв та вихідних днів. на рис. 2.1 наведено логотип ресторану «Панська втіха».



Рис. 2.1. Логотип ресторану «Панська втіха»

Позиціонування ресторану «Панська втіха» типу сімейний заклад ґрунтується на таких бізнес ідеях:

- високоякісних та оригінальних послугах, а саме: високоякісна кухня з широким виробом страв різних кухонь, проведення святкувань, зали під різне функціональне призначення;
- унікальній технології створення страв, використання здорових та корисних продуктів для їх приготування;
- використання соціальних мереж для розсилки нових страв та страв від шефа постійним клієнтам;
- цікавому та сучасному інтер'єрі закладу ресторанного господарства.

У ресторані «Панська втіха» пропонують смачні страви європейської, української та японської кухні. Меню закладу представлено у додатку Б, у

ньому можна побачити такі позиції [17]: піца, суші, салати («Лосось Філадельфія», «Файна курочка», з хамоном та в'яленими томатами, «Панська втіха», «Шопський», «Царський з креветками»), перші страви (сирний крем-суп, солянка, крем-суп «Баварський, бограч»), основні страви (м'ясна пательня, телятина по-строгановськи, стейк з свинної шиї, курча табака, качина ніжка, форель з морепродуктами), гарніри (шпинат тушкований, картопля по-домашньому, спаржа з чері, картопля «Айдахо»), сніданки (круасан пашот, запечені яйця з авокадо, омлет, млинець з сиром та шинкою), пасти (з телятиною, з лососем, з курячим філе) та вареники (з картоплею, солоним сиром), закуски до пива (курячі стіпси, часникові грінки, бастурма, копчені ковбаски, копчені вуха), холодні закуски (свіжі овочі, нарізка в'ялених ковбас, рибне асорті, фермерські сири, паштет, закуска з оселедцем), страви на компанію (м'ясний набір, копчений набір барбекю, рибний набір), десерти (панкейки, сирники, шоколадні млинці, шоколадний фондан, морозиво власного виробництва) та напої.

Підприємство харчування відмінно підходить для святкувань та зустрічей з друзями, родинних посиденьок та захопливих вечірок. Для дітей передбачено дитячий простір, а в меню завжди є страви, які сподобаються малятам. Ресторан «Панська втіха» складається з трьох залів — банкетний зал на 60 персон, ідеальний для проведення різноманітних свят та корпоративів, затишна піцерію з теплим освітленням та не вимушеною атмосферою, яка стане ідеальним місцем для сімейного відпочинку та компанійських посиденьок, та кальянний зал, де можна провести час з веселими компаніями [15]. Інтер'єр закладу наведено на рис. 2.2.

Бачимо, що інтер'єр у ресторані представлено у сучасному стилі: стіни виконані у вигляді цегляної кладки, на підлозі лежить плитка, освітлення представлено звисаючими світильниками. Серед меблів м'які крісла та дивани з оббивкою із тканини червоного та сірого кольору, дерев'яні столи на 2-х та 4-х осіб. Фірмові кольори закладу ресторанного господарства бежевий, коричневий, сірий та червоний [16].



Рис. 2.2. Інтер'єр ресторану «Панська втіха»

У закладі ресторанного господарства працює доставка, яка надає гарну нагоду поласувати улюбленими смаколиками (ситна піца, смачні суші) там, де зручно споживачу [17]. Тривалість доставки по м. Чернівці впродовж 60 хвилин, мінімальна сума доставки складає 500 грн.

Крім, звичайних послуг ресторан «Панська втіха» пропонує додаткові послуги (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Перелік послуг ресторану «Панська втіха»

| Назва послуги | Характеристика послуги |
|---|--|
| Послуги харчування | Послуга по виготовленню, реалізації та організації споживання страв та виробів всіх основних груп з різних видів сировини, купівельних товарів та вино-горілчаних виробів, що надається кваліфікованим виробничим та обслуговуючим персоналом у умовах підвищеного комфорту та матеріально-технічного оснащення разом з організацією дозвілля. |
| Послуги з організації споживання і обслуговування | Бронювання місць в залі, доставку кулінарної продукції та обслуговування споживачів на роботі, вдома. |
| Послуги з організації дозвілля | Організація музичного обслуговування, організація проведення свят та дегустацій, трансляція спортивних подій. |
| Інші послуги | Парковка особистих автомашин, виклик таксі, пакування страв, що залишилися після обслуговування та тих, що куплені у закладі, надання споживачам телефонного зв'язку. |

Обслуговування відвідувачів у ресторані «Панська втіха» відбуватиметься офіціантами, з індивідуальною формою обслуговування. Розрахунок на підприємстві харчування здійснюється готівкою або

банківськими картками. Процес обслуговування у ресторані «Панська втіха» наведено на рис. 2.3.

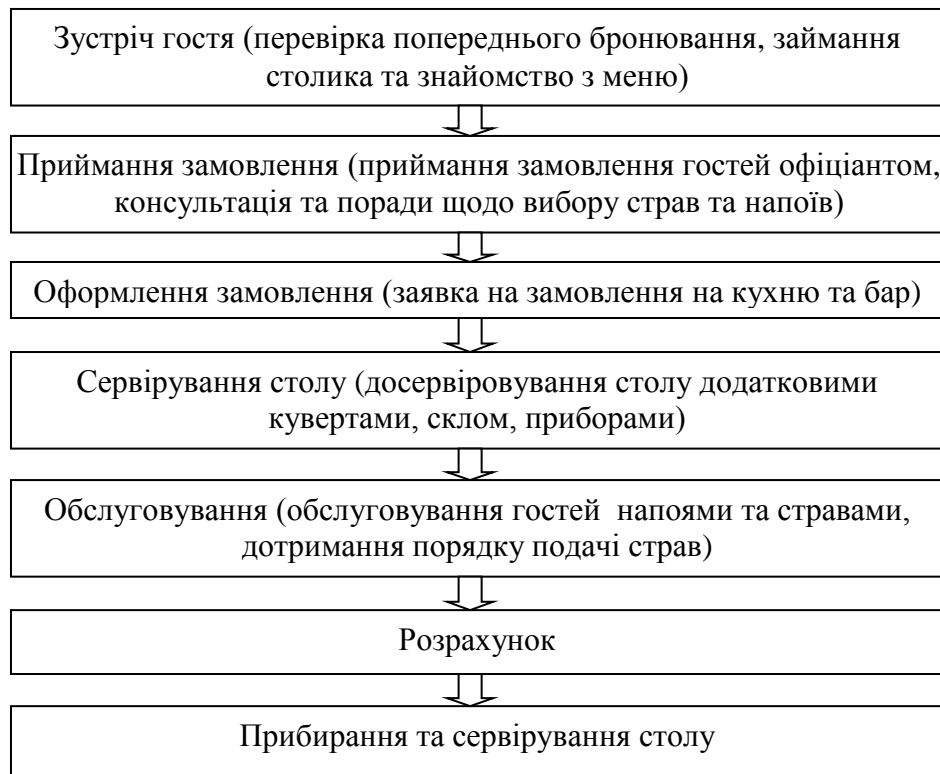


Рис. 2.3. Процес обслуговування в ресторані «Панська втіха»

Просування ресторану «Панська втіха» відбувається за рахунок фірмового сайту (<https://www.panska.com.ua/>) та сторінки в мережі Instagram (https://www.instagram.com/panska_cv/?igshid=) [17]. Інформація подається лише на українській мові, що не дуже зручно для іноземних гостей. На сайті можна детально переглянути меню закладу з фотографіями страв, режим роботи, замовити доставку або побачити контактами ресторану.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «Панська втіха» м. Чернівці

У ресторані «Панська втіха» приміщення об'єднані в такі групи: складські, виробничі, для споживачів та адміністративно-побутові. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану «Панська втіха» наведена на рис.2.4 [8]. Приміщення, що безпосередньо пов'язані з

обслуговуванням споживачів, об'єднані в торговельну групу, яка призначена для реалізації готової продукції та організації її споживання (торгівельні зали, вестибюль з гардеробом і санвузлами).

Приймання товарів та сировини відбувається у завантажувальній ресторану «Панська втіха», після чого вона направляється в складські приміщення для зберігання в охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Виробничий підрозділ визначено у складі доготівельного, гарячого цеху з борошняних відділенням, холодного та борошняного цехів. Реалізація продукції та послуг передбачається через торговельну залу ресторану.



Рис.2.4. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану «Панська втіха»

Із цехів страви подаються до роздавальної, звідки доставляються до торговельних залів ресторану офіціантами.

Між приміщеннями ресторану «Панська втіха» передбачений зручний зв'язок. Основні цехи мають природне освітлення. Потоки офіціантів з готовими стравами та брудним посудом не перетинаються. Мийна кухонного посуду розташована поряд з виробничими цехами, мийна столового посуду – близько біля обідньої зали та поряд із сервізною.

Виготовлення продукції здійснюється відповідно до технічних документів при дотриманні вимог санітарних і ветеринарних правил і норм. Для виготовлення продукції застосовується продовольча сировина, якість і безпека якого відповідає вимогам нормативних документів.

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції ресторану «Панська втіха» відбувається в [15]:

- доготівельному цеху, де передбачається обробку м'яса, птиці, риби, овочів та виробництва напівфабрикатів з них в одному приміщенні. В цеху організовані робочі місця для підготовки м'ясо-рибної сировини (розморожування, розробляння, зачищення, доочищення та нарізання порційних напівфабрикатів), овочевої сировини (для перебирання, сортування, миття овочів та фруктів, доочищення та нарізання).

- гарячому цеху, де здійснюється теплова обробка всіх продуктів, готуються супи, основні страви та напівфабрикати. Оскільки, у ресторані випікатимуться піца та борошняні кулінарні вироби, у гарячому цеху передбачаємо лінію приготування борошняних виробів.

- холодному цеху, виготовляється широкий асортимент холодних страв і закусок, солодких страв, соків-фреш відповідно до меню. Для цього передбачено механічне, охолоджувальне та допоміжне обладнання, що забезпечує процес виробництва та відпускання готових страв.

Режим роботи виробничих цехів ресторану «Панська втіха» з 08:00 до 23:00 години, графік персоналу - двозмінний. Організовує процес завідувач виробництвом, який відповідно до виробничої програми складає графік випуску м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів партіями залежно від строків їх реалізації.

2.3. Організація виробництва технологій страв японської кухні у ресторані «Панська втіха» м. Чернівці

Метою кваліфікаційної роботи є розширення асортименту японських страв у ресторані «Панська втіха». За основу беремо страву з меню закладу, а саме десерт - моті. Аналіз рецептурного складу продукту аналогу подано у табл. 2.2 [19].

Таблиця 2.2

Аналіз базової рецептури продукту аналогу

| Найменування рецептурних компонентів | Вимоги до рецептурних компонентів | Вміст, % | Механічна кулінарна обробка |
|--------------------------------------|--|------------|-----------------------------|
| Рисове борошно | Колір кремовий, без домішок, сторонніх запахів та присмаків | 14 | Просіювання |
| Цукрова пудра | Однорідного помолу, без домішок та грудочок | 22 | Просіювання |
| Вода | Прозора, без сторонніх запахів та присмаків, чиста | 25 | - |
| Кукурудзяний крохмаль | Колір білий, з кристалічним блиском, без стороннього запаху | 9 | Просіювання |
| Вершковий сир | Білого кольору, консистенція ніжна, однорідна, смак та запах чисті, кисломолочні | 22 | - |
| Малина | Соковити ягода, колір –червоно-рожевий, з духм'яним характерним ароматом | 8 | Перебирання, миття |
| Барвник | Рідкий, однорідний, без різкого запаху | 1 | - |
| Разом | | 100 | |

Проаналізуємо технологічний процес виробництва моті, при цьому характеризуємо параметри технологічного процесу та фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час приготування виробів, дані наводимо у табл. 2.3 [19].

Таблиця 2.3

Аналіз технологічного процесу виробництва десерту моті

| Найменування технологічної операції | Мета, що досягається | Параметри технологічної операції | Фізико-хімічні процеси, що відбуваються |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|---|
| Підготовка рисового борошна | | | |
| Просіювання | Очищення борошна від сторонніх домішок | - | Відбувається процес рихлення та аерації, що сприяє кращому поглинанню вологи при замісі |

Продовження таблиці 2.3

| Найменування технологічної операції | Мета, що досягається | Параметри технологічної операції | Фізико-хімічні процеси, що відбуваються |
|--|---|--|--|
| Приготування тіста | | | |
| З'єднання води, барвнику, рисового борошна та цукрової пудри | Замішування тіста, додаткове насичення повітрям | $t = 19^{\circ}\text{C}$ | Утворення колоїдних розчинів, набрякання білків, внаслідок чого утворюється клейковина, зв'язування вологи |
| Доведення тіста до необхідної консистенції | За рахунок нагрівання у мікрохвильовій печі тісто має загустіти, стати трохи прозорим | 2 підходи: $t = 800^{\circ}\text{C}$, $\tau = 60 \text{ c}$ | Розпад крохмальних зерен, перетворення цукру на глюкозу |
| Приготування начинки | | | |
| Збивання сиру м'якого з цукровою пудрою | Отримання однорідної пишної маси | $t = 19^{\circ}\text{C}$ $\delta = 500 \text{ об.}$ $\tau = 120 \text{ c}$ | Насичення повітрям |
| Підготовка малини | | | |
| Сортування | Видалення пошкоджених екземплярів | - | - |
| Миття | Зниження мікробного обсіменіння | $t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$ | Часткове видалення водорозчинних речовин |
| Обсушування | Видалення зайвої вологи | - | - |
| Формування н/ф | | | |
| Розкочування тіста | Підготовка до подальшого формування виробу | $d = 2-3 \text{ мм}$ | Надання тісту необхідної товщини |
| Формування н/ф з тіста | Вирізання кружків, викладання сирної начинки та малини, з'єднання країв | $d = 9 \text{ см}$ | Виріб має бути округлої форми |
| Охолодження десерту | | | |
| Охолодження | Надання відповідної консистенції | $t = 5^{\circ}\text{C}$ $\tau = 1,2 \cdot 10^3 \text{ c}$ | - |

Поживна цінність десертів залежить від харчової цінності тих продуктів, що входять до їхнього складу. В сучасній кулінарії для приготування десертів використовують свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктово-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв японської кухні

Проаналізуємо можливі зміни у технології приготування десертів моті, для адаптацією японської рецептури під українську сировину та з метою розширення асортименту виробів.

Для заміни барвників у технології десертів, можна додати овочеві соки, вони не тільки нададуть необхідного кольору, але і містять у своєму складі усі необхідні людині мінеральні речовини, амінокислоти, вітаміни і ферменти [2].

Хімічний склад морквяного соку складається з бета-каротину, вітамінів групи В, калію, кальцію, кобальту і інших мінеральних речовин. Його корисно вживати дітям і людям зі слабким імунітетом, проблемною шкірою та для покращення зору [13].

Буряковий сік багатий на цукри, вітаміни С, Р, В1, В2, РР, калій, залізо, марганець. Корисні речовини, які в ньому містяться стимулюють кровотворення, нормалізують діяльність нервової системи при стресах, перевантаженнях, безсонні, покращують перистальтику кишечника.

Сік шпинату містить пектинові речовини, калій, кальцій, магній, залізо, мідь, кобальт, вітаміни С, В1, В2, В6, Е, бета-каротин [12]. Сік шпинату поліпшує роботу шлунково-кишкового тракту, сприяє жовчовиділенню та нормалізує серцево-судинні процеси.

Окрім того, у цьому рецепті в якості начинки використовується м'який сир, який можна замінити на кисломолочний сир, при цьому показники органолептику будуть незмінними. Сир кисломолочний – продукт універсального призначення з високою засвоюваністю, містить повноцінний молочний білок, кальцій, фосфор і незначну кількість жиру [20]. Споживання його позитивно впливає на нервову систему, обмін речовин, функціонування шлунково-кишкового тракту та підвищує імунітет людини. Завдяки високому вмісту амінокислоти метіоніну він рекомендується для профілактики та

захворювань печінки і атеросклерозу (метіонін нормалізує жировий обмін і обмін холестерину, порушення яких є причиною розвитку атеросклерозу і захворювань печінки).

Задля зменшення липкості рисового тіста можна додати каррагінан, який володіє структуроутворюючими властивостями, навіть при низьких концентраціях. Каррагінан – світло-кремовий порошок отриманий з чорноморської червоної водорості [2]. Функціональні властивості каррагінанів у харчових системах: водозв'язуюча здатність, стабілізація суспензій, емульсій, утворення стійких гелів при кімнатній температурі.

Задля урізноманітнення начинки можна застосовувати локальну сировину: агрус, чорноплідну горобину та калину. Проаналізуємо хімічний склад ягід у табл. 3.1 [1].

Таблиця 3.1

Хімічний склад ягід

| Нутрієнти | Агрус | Чорноплідна горобина | Калина |
|---|-------|----------------------|--------|
| Білки, г | 0,7 | 1,5 | 0,4 |
| Ліпіди, г | 0,2 | 0,2 | 1,5 |
| Вуглеводи, г | 9,1 | 10,9 | 6,5 |
| Харчові волокна, г | 3,4 | 4,1 | 3,5 |
| Енергетична цінність, кДж | 45 | 55 | 26,3 |
| <i>Вітаміни</i> | | | |
| Вітамін А, мкг | 33 | 200 | 50 |
| Вітамін В ₁ (тіамін), мг | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| Вітамін В ₅ (пантотенова) | 0,28 | 0,5 | 0,3 |
| Вітамін В ₆ (піридоксин), мг | 0,03 | 0,06 | 0,03 |
| Вітамін В ₉ (фолієва), мкг | 5 | 1,7 | 3,3 |
| Вітамін С, мг | 30 | 15 | 150 |
| <i>Макроелементи</i> | | | |
| Кальцій, мг | 22 | 28 | 171 |
| Калій, мг | 260 | 158 | 120 |
| Магній, мг | 9 | 4 | 57 |
| Натрій, мг | 23 | 14 | 60 |
| Фосфор, мг | 28 | 55 | 98 |
| <i>Мікроелементи</i> | | | |
| Залізо, мг | 0,8 | 1,1 | 5,9 |
| Селен, мкг | 0,6 | 22,9 | 28 |
| Цинк, мг | 0,09 | 0,01 | 0,03 |

Аналізуючи табл. 3.1 бачимо, що ягідна сировина містить достатньо велику кількість мінеральних речовин та вітамін, що робить її перспективною для подальшого використання у рецептурі японських десертів.

В процесі написання кваліфікаційної роботи вирішено розробити рецептуру японського десерту моті з використанням локальної сировини. У технології десертів запропоновано використання таких додаткових інгредієнтів:

- каррагінан для поліпшення структури рисового тіста,
- кисломолочний сир взамін м'якого сиру;
- овочеві соки (морквяний, шпинатний та буряковий), щоб виключити з складу виробу барвники;
- пюре з агрусу, калини та чорноплідної горобини у якості начинки.

Для розширення асортиментного складу японських десертів розроблено такі вироби: моті з додаванням морквяного соку та пюре калини, моті з додаванням шпинатного соку та пюре агрусу, моті з додаванням бурякового соку та пюре чорноплідної горобини. Рецептурний склад японських десертів моті з локальною українською сировиною наводимо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Рецептурний склад десерту моті з локальною українською сировиною

| Найменування сировини | Моті з морквяним соком та пюре калини | Моті з шпинатним соком та пюре агрусу | Моті з буряковим соком та пюре чорноплідної горобини |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
| Рисове борошно | 14 | 14 | 14 |
| Цукрова пудра | 22 | 22 | 22 |
| Морквяний сік | 24 | | |
| Шпинатний сік | | 24 | |
| Буряковий сік | | | 24 |
| Кукурудзяний крохмаль | 9 | 9 | 9 |
| Кисломолочний сир | 22 | 22 | 22 |
| Пюре калини | 8 | | |
| Пюре агрусу | | 8 | |
| Пюре чорноподібної горобини | | | 8 |
| Каррагінан | 1 | 1 | 1 |
| Вихід, г | 100 | 100 | 100 |

Овочеві соки та ягідні пюре у десертах використовуємо для підвищення органолептичних показників. Так, за традиційною технологією до десерту моті

додається барвник, який можна замінити на овочеві соки, які нададуть виробу нових привабливого вигляду та збагатять нутрієнтами.

Органолептична оцінка десерту моті з локальною українською сировиною представлена у табл. 3.3 [4].

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка моті з локальною українською сировиною

| Показники | Коефіцієнт вагомості, од. | Моті | Моті з морквяним соком та пюре калини | Моті з шпинатним соком та пюре агрусу | Моті з буряковим соком та пюре чорноплідної горобини |
|------------------------|---------------------------|------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
| Зовнішній вигляд | 0,20 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |
| Колір | 0,15 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |
| Смак | 0,25 | 5,0 | 5,0 | 4,9 | 5,0 |
| Запах | 0,15 | 5,0 | 4,9 | 4,9 | 4,9 |
| Консистенція | 0,25 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |
| Загальна оцінка | 1,0 | 5,0 | 4,98 | 4,96 | 4,98 |

За результатами органолептичної оцінки зразків моті з локальною українською сировиною бачимо, що розроблені десерти мають оцінки на рівні традиційної рецептури. У всіх зразках присутній легкий запах овочів в залежності від основного рецептурного інгредієнта.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

Моті зазвичай подаються у привабливому вигляді, що робить їх не лише смачним десертом, але й естетичним задоволенням. При подачі його можна прикрасити цукровою пудрою. У табл. 3.4 наводимо вимоги до якості японського десерту моті [21].

Таблиця 3.4

Вимоги до якості десерту моті

| Показники якості | Характеристика |
|------------------|---|
| Смак | Вміру солодкий, ніжний |
| Запах | Приємний, гармонійний |
| Колір | Залежить від рецептурних інгредієнтів |
| Консистенція | Однорідна, ніжна |
| Зовнішній вигляд | Десерт викладений на тарілку, круглої форми |

На нові десерти японської кухні розроблено технологічні карти, які наведено у додатках В - Д.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу

Технологічні схеми приготування моті з локальною українською сировиною наведена на рис. 3.1 – 3.3 [19].

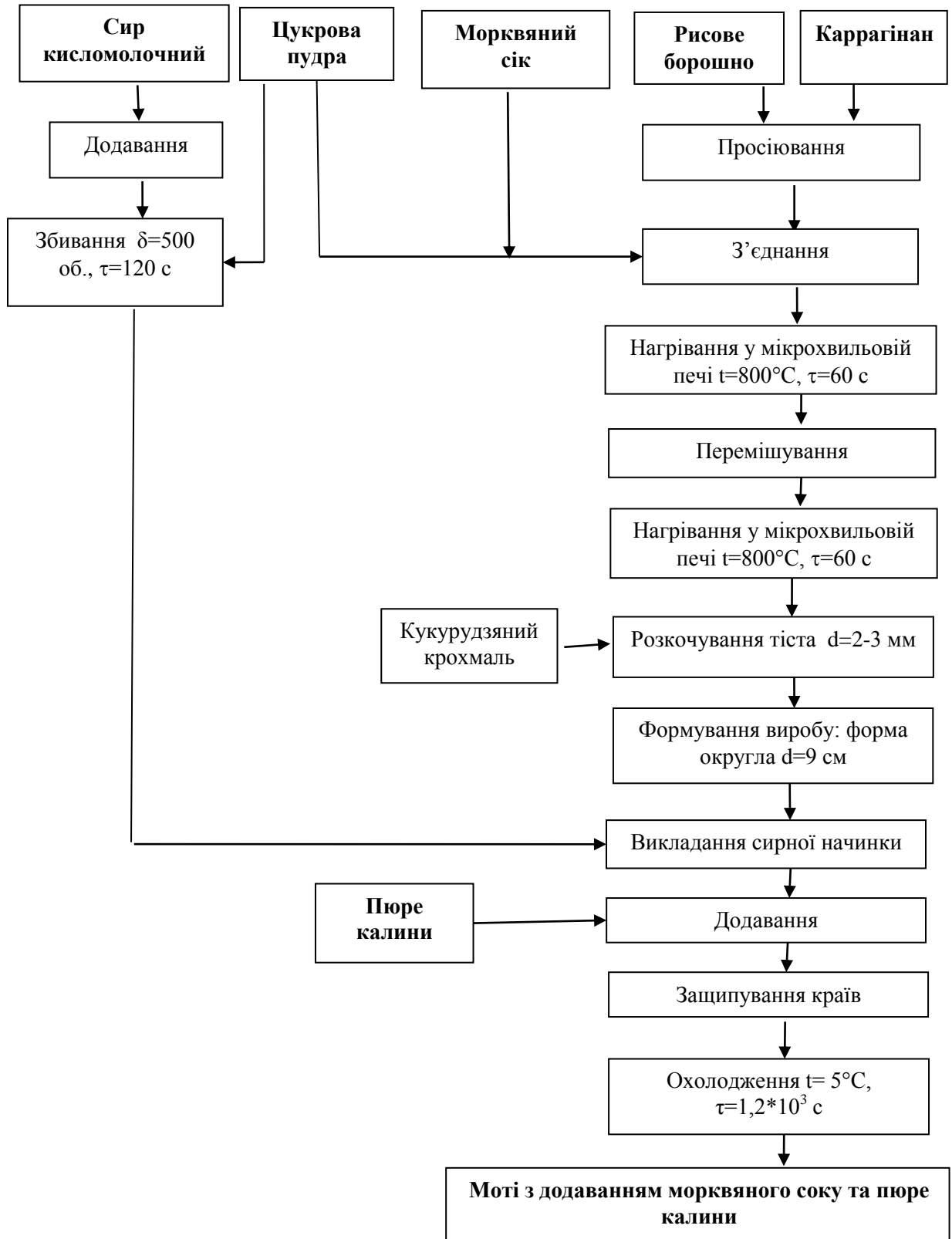


Рис. 3.1. Технологічна схема моті з морквяним соком та пюре калини

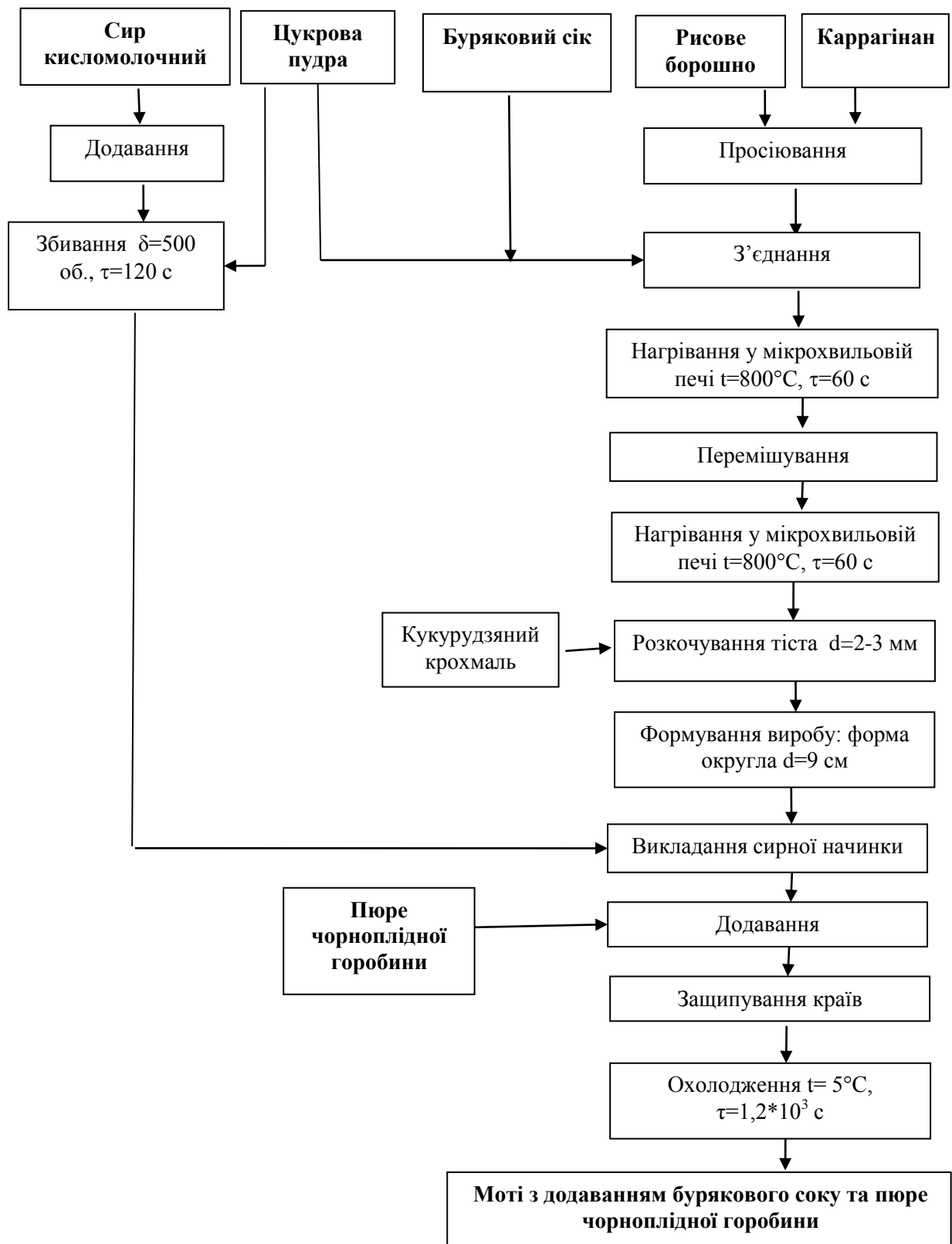


Рис. 3.2. Технологічна схема моті з буряковим соком та пюре чорноплідної горобини

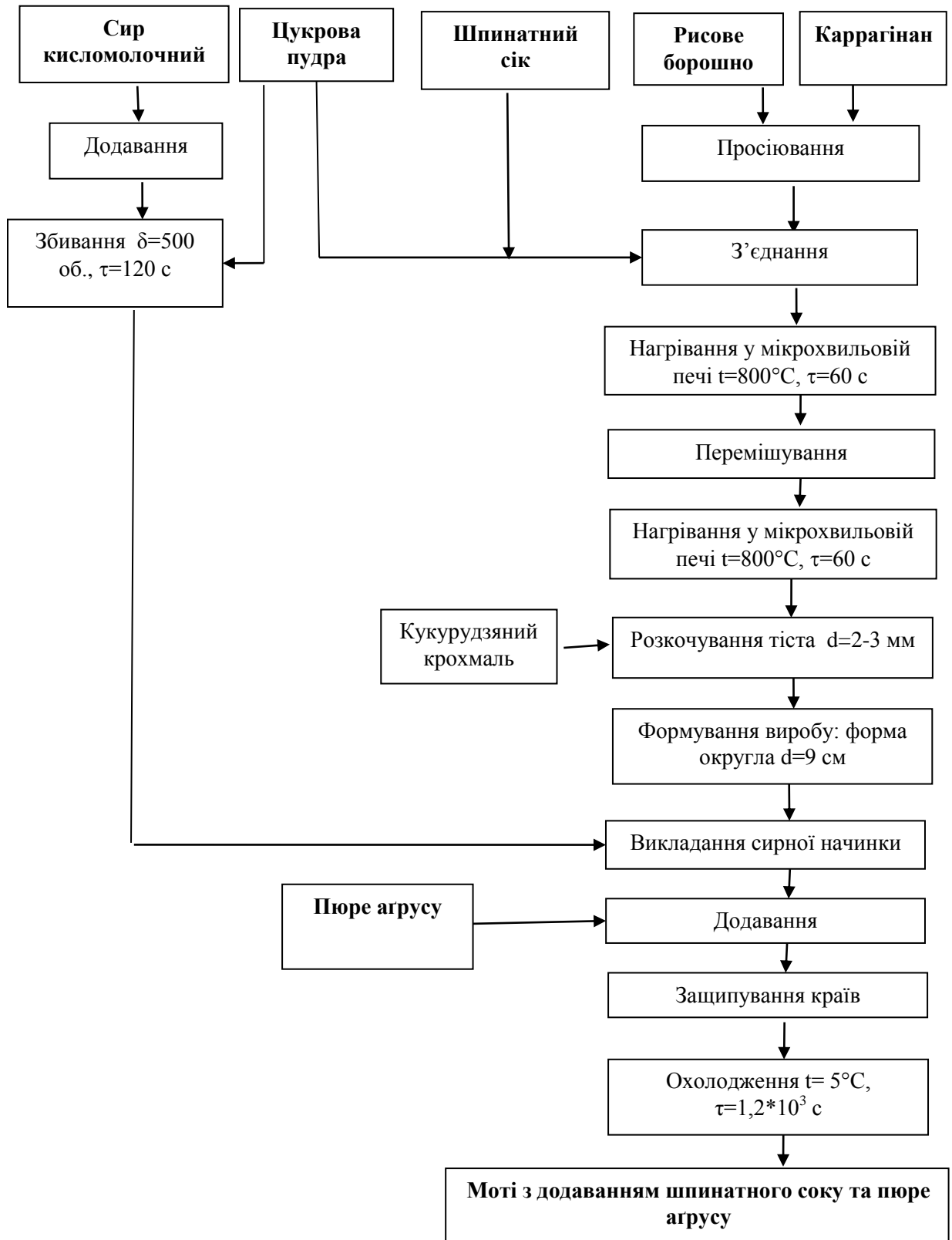


Рис. 3.3. Технологічна схема моті з шпинатного соку та пюре агрусу

Внесення в традиційну рецептуру моті локальної сировини, у вигляді кисломолочного сиру, ягідних пюре та овочевих соків не вплинуло на технологічний процес приготування десерту.

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв

Проведено аналіз хімічного складу японського десерту моті з додаванням локальної сировини. У табл. 3.5 наведено характеристику хімічного складу традиційного моті та моті з морквяним соком та пюре калини [7].

Таблиця 3.5

Характеристика хімічного складу традиційного моті та моті з морквяним соком та пюре калини, на 100 г

| Нутрієнти | Традиційне моті | Моті з додаванням морквяного соку та пюре калини | Різниця, од. | Різниця, % |
|---|-----------------|--|--------------|------------|
| Білки, г | 3,92 | 6,47 | 2,6 | 65,2 |
| Ліпіди, г | 1,45 | 1,93 | 0,5 | 33,0 |
| Вуглеводи, г | 41,09 | 43,63 | 2,5 | 6,2 |
| Харчові волокна, г | 0,93 | 7,89 | 7,0 | 752,4 |
| Енергетична цінність, кДж | 108,42 | 114,54 | 6,1 | 5,6 |
| <i>Вітаміни</i> | | | | |
| Вітамін А, мкг | 8,20 | 214,60 | 206,4 | 2517,1 |
| Вітамін В ₁ (тіамін), мг | 0,02 | 0,05 | 0,0 | 121,0 |
| Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг | 0,03 | 0,10 | 0,1 | 188,0 |
| Вітамін В ₉ (фолієва), мкг | 3,87 | 8,75 | 4,9 | 126,1 |
| Вітамін С, мг | 11,40 | 31,40 | 20,0 | 175,4 |
| <i>Макроелементи</i> | | | | |
| Кальцій, мг | 20,27 | 50,91 | 30,6 | 151,2 |
| Калій, мг | 31,43 | 120,15 | 88,7 | 282,3 |
| Магній, мг | 8,67 | 19,15 | 10,5 | 120,9 |
| Натрій, мг | 6,02 | 31,38 | 25,4 | 421,3 |
| Фосфор, мг | 44,88 | 77,36 | 32,5 | 72,4 |
| <i>Мікроелементи</i> | | | | |
| Залізо, мг | 0,39 | 1,07 | 0,7 | 175,7 |
| Селен, мкг | 3,63 | 12,61 | 9,0 | 247,3 |
| Цинк, мг | 0,17 | 0,27 | 0,1 | 60,5 |

Після дослідження хімічного складу моті з морквяним соком та пюре калини можемо сказати, що у виробі збільшилась кількість білків – на 65,2%, харчових волокон – на 752,4% в порівнянні з традиційною рецептурою. Кількість вітаміну А зросла в 2 рази, вітаміну В₂ – на 188%, вітаміну В₉ – на 126,1%, вітаміну С – 175,4%. З мінеральних речовин у десерті моті покращився вміст кальцію – на 151,2%, калію – на 282,3%, магнію – на 120,9%, натрію – 421,3%, заліза – на 175,7% та селену – на 247,3%.

У табл. 3.6 порівняно хімічний склад традиційного моті та моті з буряковим соком та пюре чорноплідної горобини [7].

Таблиця 3.6

Характеристика хімічного складу традиційного моті та моті з буряковим соком та пюре чорноплідної горобини, на 100 г

| Нутрієнти | Традиційне моті | Моті з буряковим соком та пюре чорноплідної горобини | Різниця, од. | Різниця, % |
|---|-----------------|--|--------------|------------|
| Білки, г | 3,92 | 6,28 | 2,4 | 60,3 |
| Ліпіди, г | 1,45 | 1,83 | 0,4 | 25,9 |
| Вуглеводи, г | 41,09 | 43,63 | 2,5 | 6,2 |
| Харчові волокна, г | 0,93 | 6,10 | 5,2 | 559,6 |
| Енергетична цінність, кДж | 108,42 | 114,38 | 6,0 | 5,5 |
| <i>Вітаміни</i> | | | | |
| Вітамін А, мкг | 8,20 | 156,20 | 148,0 | 1804,9 |
| Вітамін В ₁ (тіамін), мг | 0,02 | 0,05 | 0,0 | 114,3 |
| Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг | 0,03 | 0,07 | 0,0 | 108,4 |
| Вітамін В ₉ (фолієва), мкг | 3,87 | 7,39 | 3,5 | 91,0 |
| Вітамін С, мг | 11,40 | 21,80 | 10,4 | 91,2 |
| <i>Макроелементи</i> | | | | |
| Кальцій, мг | 20,27 | 47,79 | 27,5 | 135,8 |
| Калій, мг | 31,43 | 115,83 | 84,4 | 268,5 |
| Магній, мг | 8,67 | 17,07 | 8,4 | 96,9 |
| Натрій, мг | 6,02 | 25,70 | 19,7 | 326,9 |
| Фосфор, мг | 44,88 | 77,04 | 32,2 | 71,7 |
| <i>Мікроелементи</i> | | | | |
| Залізо, мг | 0,39 | 1,09 | 0,7 | 181,9 |
| Селен, мкг | 3,63 | 12,37 | 8,7 | 240,7 |
| Цинк, мг | 0,17 | 0,27 | 0,1 | 64,8 |

З табл. 3.6 бачимо, що у розробленому моті з буряковим соком та пюре чорноплідної горобини зросла кількість білків – на 60,3%, харчових волокон – на 559,6%. Серед мінеральних речовин бачимо підвищення кальцію – на 135,8%, калію – на 114,3%, магнію – на 96,9%, натрію – 326,9%, заліза – на 181,9% та селену – на 240,7%. Також покращився вміст вітаміну А в 1,8 рази, вітаміну В₁ – на 114,3%, вітаміну В₂ – на 108,4%, вітаміну В₉ – на 91% та вітаміну С – 91,2%.

Розрахунок хімічного складу традиційного моті та моті з шпинатним соком та пюре агрусу проводимо у табл. 3.7 [7].

Таблиця 3.7

Характеристика хімічного складу традиційного моті та моті з шпинатним соком та пюре агрусу, на 100 г

| Нутрієнти | Традиційне моті | Моті з шпинатним соком та пюре агрусу | Різниця, од. | Різниця, % |
|---|-----------------|---------------------------------------|--------------|------------|
| Білки, г | 3,92 | 6,44 | 2,5 | 64,4 |
| Ліпіди, г | 1,45 | 1,90 | 0,4 | 30,8 |
| Вуглеводи, г | 41,09 | 42,02 | 0,9 | 2,3 |
| Харчові волокна, г | 0,93 | 6,21 | 5,3 | 570,8 |
| Енергетична цінність, кДж | 108,42 | 109,91 | 1,5 | 1,4 |
| <i>Вітаміни</i> | | | | |
| Вітамін А, мкг | 8,20 | 122,20 | 114,0 | 1390,2 |
| Вітамін В ₁ (тіамін), мг | 0,02 | 0,05 | 0,0 | 121,0 |
| Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг | 0,03 | 0,12 | 0,1 | 260,2 |
| Вітамін В ₉ (фолієва), мкг | 3,87 | 17,39 | 13,5 | 349,4 |
| Вітамін С, мг | 11,40 | 48,20 | 36,8 | 322,8 |
| <i>Макроелементи</i> | | | | |
| Кальцій, мг | 20,27 | 61,15 | 40,9 | 201,7 |
| Калій, мг | 31,43 | 231,99 | 200,6 | 638,1 |
| Магній, мг | 8,67 | 34,51 | 25,8 | 298,0 |
| Натрій, мг | 6,02 | 21,62 | 15,6 | 259,1 |
| Фосфор, мг | 44,88 | 87,28 | 42,4 | 94,5 |
| <i>Мікроелементи</i> | | | | |
| Залізо, мг | 0,39 | 1,37 | 1,0 | 254,3 |
| Селен, мкг | 3,63 | 11,17 | 7,5 | 207,6 |
| Цинк, мг | 0,17 | 0,24 | 0,1 | 45,6 |

Отже, хімічний склад моті з шпинатним соком та пюре агрусу також поразився, за рахунок збільшення кількості білків – на 64,4%, харчових волокон – на 570,8%; мінеральних речовин: кальцію – на 201,7%, калію – на 638,1%, магнію – на 298%, натрію – 259,1%, заліза – на 254,3% та селену – на 207,6%, фосфору – на 94,5%, цинку – на 45,6% та вітамінів: вітаміну А в 1,39 рази, вітаміну В₁ – на 121%, вітаміну В₂ – на 260,2%, вітаміну В₉ – на 349,4% та вітаміну С – 322,8%.

Карту технологічного процесу приготування японського десерту моті з локальною сировиною наводимо у табл. 3.8, при цьому враховуємо необхідне обладнання та інструментарій.

Таблиця 3.8

Карта технологічного процесу виробництва японського десерту моті з локальною сировиною

| Технологічна операція | Параметри технологічної операції | Результат, що отримується | Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції |
|--|--|--|--|
| Підготовка рисового борошна | | | |
| Просіювання | - | Очищення борошна від сторонніх домішок | Ємність для продуктів, стіл виробничий, сито |
| Приготування тіста | | | |
| З'єднання морквяного (бурякового, шпинатного) соку, рисового борошна та цукрової пудри | $t = 19^{\circ}\text{C}$ | Замішування тіста, додаткове насичення повітрям | Ємність для продуктів, ложка для перемішування |
| Доведення тіста до необхідної консистенції | 2 підходи: $t = 800^{\circ}\text{C}$, $\tau = 60 \text{ c}$ | Нагрівання у мікрохвильові - тісто має загуснути, стати трохи прозорим | Мікрохвильова піч |
| Приготування начинки | | | |
| Збивання кисломолочного сиру з цукровою пудрою | $t = 19^{\circ}\text{C}$ $\delta = 500 \text{ об.}$ $\tau = 120 \text{ c}$ | Отримання однорідної пишної маси | Ємність для продуктів, блендер |
| Формування н/ф | | | |
| Розкочування тіста | $d = 2-3 \text{ мм}$ | Підготовка до подальшого формування виробу | Качалка, стіл виробничий |
| Формування н/ф з тіста | $d = 9 \text{ см}$ | Вирізання кружків, викладання сирної начинки та пюре калини (чорноплідної горобини, агрусу), з'єднання країв | Ложка, стіл виробничий, тарілка |
| Охолодження десерту | | | |
| Охолодження | $t = 5^{\circ}\text{C}$ $\tau = 1,2 * 10^3 \text{ c}$ | Надання відповідної консистенції | Холодильник |

За результатами проведених експериментальних досліджень можна зробити висновок про доцільність використання локальної сировини у технології японських десертів моті. Завдяки використанню кисломолочного сиру, овочевих соків та ягідних пюре спостерігається збільшення кількості білків, мінеральних речовин і вітамінів. А також за рахунок додавання місцевої сировини знижується собівартість солодкої страви та розширюється асортимент виробів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Удосконалення технології та дослідження якості страв японської кухні (на матеріалах ресторану «Панська втіха»)» м. Чернівці». Робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проаналізовано популярність японської кухні, та наведено аналіз десертної продукції. Японські десерти відрізняються менш солодким смаком, ніж звичні для європейців солодощі, а деякі з них можуть бути абсолютно прісними, солоними і навіть гіркими, найбільш популярні і світі є моті. За традиційною технологією їх готують на основі тіста з клейкого рису. Розглянуто технологічний процес приготування десерту та основні інгредієнти, що використовуються під час виробництва моті.

Під час написання роботи досліджено ресторан «Панська втіха», що знаходиться у м. Чернівці за адресою вул. Руська, 229а. У ресторані «Панська втіха» пропонують смачні страви європейської, української та японської кухні. У закладі розташовано три зали — банкетний зал на 60 персон, піцерія та кальянний зал. Ресторан «Панська втіха» позиціонує себе як сімейний заклад. Заклад ресторанного господарства надає гостям такі додаткові послуги: доставка, парковка, організація та проведення святкових заходів.

Досліджено технологічний процес приготування страв у ресторані «Панська втіха». Визначено склад приміщень закладу ресторанного господарства: складські, виробничі, для споживачів та адміністративно-побутові. З метою розширення асортименту японських страв у ресторані «Панська втіха» за основу взято десерт моті, досліджено його рецептурний склад та технологічний процес виробництва.

Зважаючи на дороговартісну сировину, що входить до складу моті та з метою розширення асортименту розроблено рецептуру десерту з використанням локальної сировини. У технології солодких страв запропоновано використання таких додаткових інгредієнтів: каррагінан для

поліпшення структури рисового тіста, кисломолочний сир взамін м'якого сиру, овочеві соки (морквяний, шпинатний та буряковий), щоб виключити з складу виробу барвники, пюре з агрусу, калини та чорноплідної горобини у якості начинки.

В роботі розроблено технологію приготування моті: моті з додаванням шпинатного соку та пюре агрусу, моті з додаванням морквяного соку та пюре калини, моті з додаванням бурякового соку та пюре чорноплідної горобини. Враховуючи додавання локальних інгредієнтів у розроблених десертах покращився хімічний склад, а саме зросла кількість білків – від 2,4 г до 2,6 г, харчових волокон – від 5,2 г до 7,0 г, вітаміну А – від 114,0 г до 206,4 г, вітаміну С – від 10,4 г до 36,8 г, кальцію – від 27,5 г до 40,9 г, калію – від 84,4 г до 200,6 г, магнію – від 8,4 г до 25,8 г, натрію – від 15,6 г до 25,4 г, заліза – від 0,7 г до 1 г, селену – від 7,5 г до 9,0 г. На нову продукцію розроблено технологічну документацію.

За результатами проведених експериментальних досліджень можна зробити висновок про доцільність використання локальної сировини у технології японських десертів моті.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Захарчук В. Г., та ін. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с
2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 1 / О. І. Черевко / 4-те вид., переробл. та допов. - Х.: Харківський. держ. унів. харчув. і торгівлі, 2017. 940 с
3. Кулініч В. І. Рисове борошно – перспективна сировина для безглютенових продуктів / В. І. Кулініч, А. В. Гавриш, В. Ф. Доценко // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. 2013. Вип. 44(1). С. 175-178.
4. Матеріали міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті”, К.: НУХТ, 2018 р. Ч.1. 515 с
5. Основи харчових технологій / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, А.А. Берестова та ін.; під заг. ред. проф. Р.Ю. Павлюк. Харків: Факт, 2016. 147с.
6. Ромашко І. С., Драчук У. Р., Басараб І. М., Використання морквяного порошку у технології маргаринів // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького Том 17 № 4, 2015, С.109-116.
7. Скуріхін І. М. Хімічний склад харчових продуктів. Кн. 1 : Довідні таблиці вмісту харчових речовин і енергетичної цінності харчових продуктів / І. М. Скуріхіна, М. Н. Волгарьова, перероб. і допов. ВО «Агропромідат», 1987. 224 с.
8. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.: Кондор, 2019, 292 с
9. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312с.

11. Знайомство з японською кухнею URL: <https://blog.f.ua/ua/articles/znamomstvo-s-yaponskoj-kuhney.html>

12. Найкращі вітамінні напої для профілактики грипу та застуди URL: <http://firtka.if.ua/blog/view/najkrasi-vitaminni-napoi-dla-profilaktiki-gripu-ta-zastudi141614>

13. Овочеві соки: користь та шкода URL: <https://simya.com.ua/morkvyanyjsik-koryst-i-shkoda/>

14. Особливості японської кухні URL: <https://sushist.in.ua/articles/osobennosti-yaponskoj-kuhni>

15. «Панська втіха» м. Чернівці URL: <https://guide.in.ua/business/99270>

16. Ресторан «Панська втіха» URL: <https://www.panska.com.ua/>

17. Ресторан «Панська втіха» URL: <https://tomato.ua/ua/chernovtsy/restaurants/panska-consolation>

18. Секрет популярності суші в Україні URL: <https://vinbazar.com/journal/nshe/sekret-populyarnosti-sushi-v-ukra-2>

19. Технологія приготування моти URL: <https://lifehacker.ru/recipe/moti-yaponskij-desert/>

20. Товарознавча характеристика кисломолочного сиру URL: <https://cook.bobrodobro.ru/12674>

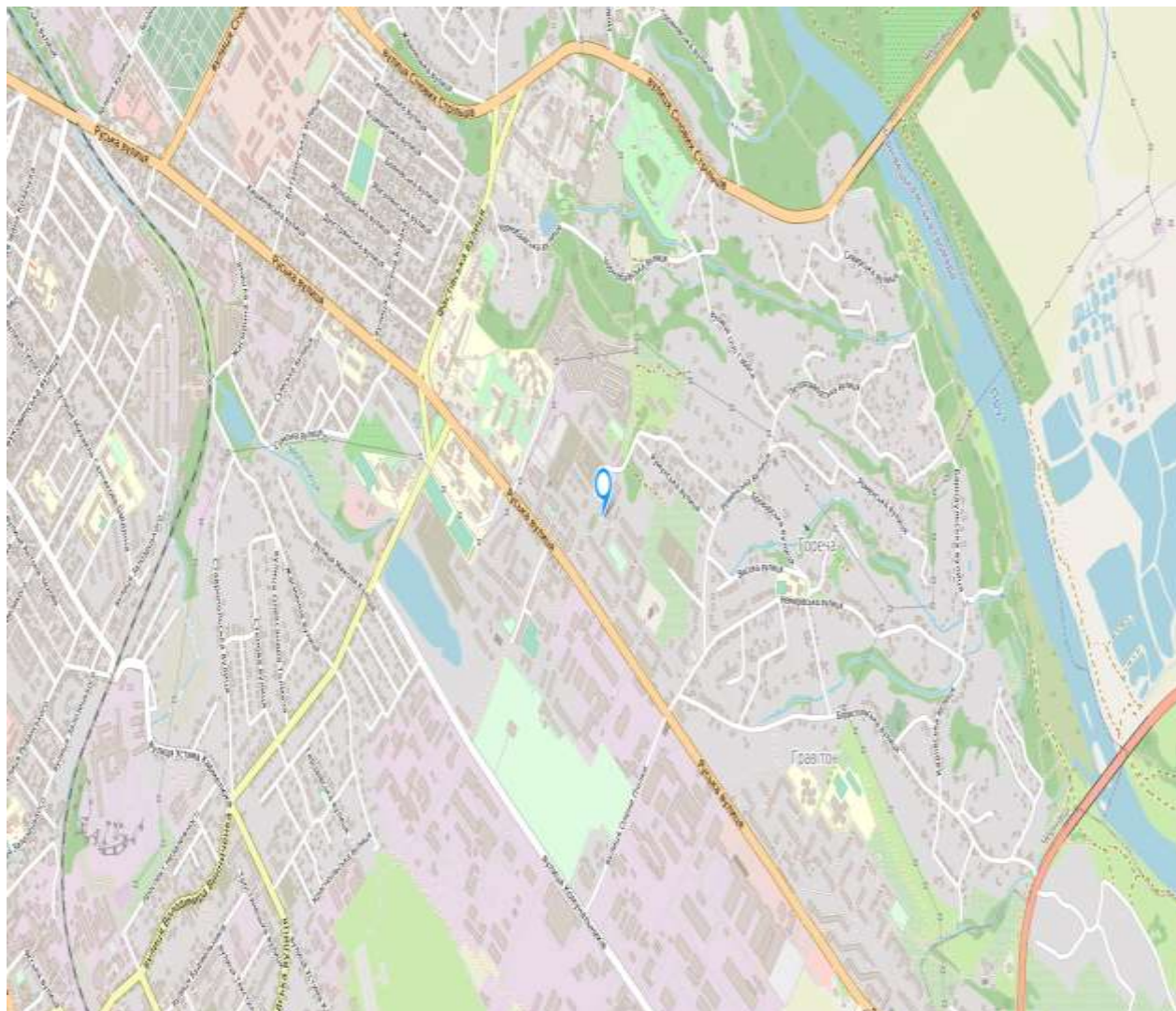
21. Японські десерти моти URL: <https://sushipovar.ua/>

22. Японські солодощі URL: <https://matcha-japan.com.ua/uk/yaponskie-sladosti/>

23. 10 кращих ресторанів японської кухні URL: <http://lviv.glo.ua/podborki/10-kraschih-restoraniv-yaponskoj-kuhni>

ДОДАТКИ

Місцезнаходження ресторану «Панська втіха» на карті міста Чернівці



Меню ресторану «Панська втіха»

| Назва страви, виробу | Вихід, г | Ціна, грн |
|---|----------|-----------|
| Піца | | |
| Піца "Панська Втіха" соус помідорний, моцарела, теляча вирізка, шинка, шампіньйони, маслини | 600 | 269 |
| Піца "Цезар" соус вершковий, моцарела, куряче філе, яйця перепелині, черрі, бекон, пармезан, мікс салатів, соус цезар | 650 | 283 |
| Патроне соус помідорний, моцарела, шинка копчена, свинна вирізка, помідори, шампіньйони | 550 | 249 |
| Піца "Баварська" соус помідорний, моцарела, мисливські ковбаски, квашений огірок, кримська цибуля, маслини, саямі | 570 | 205 |
| Піца "Вегетеріанська" соус томатний, моцарела, шампіньйони, кабачок, баклажан, перець болгарський, маслини, цибуля, зелень | 600 | 175 |
| Піца "Ді сальмон" соус вершковий, лосось, моцарела, каперси, пармезан, рукола, соус цезар | 500 | 357 |
| Гавайська соус вершковий, моцарела, ананас, філе куряче, пармезан | 530 | 217 |
| Піца "Прошутто ді-парма" соус вершковий, моцарела, горгонзола, прошутто, груша, рукола | 550 | 247 |
| Верона соус помідорний, моцарела, філе куряче, помідори, шампіньйони, маслини | 550 | 205 |
| Маргарита соус помідорний, моцарела, помідори | 490 | 175 |
| Капрічоза соус помідорний, моцарела, саямі, бекон, шампіньйони, маслини | 530 | 219 |
| Кальцоне Ді-поло соус помідорний, моцарела, філе куряче, бекон, помідори | 540 | 159 |
| Фруто де маре соус вершковий, моцарела, морепродукти, моцарела бебі, чері, соус цезар | 600 | 339 |
| Піца "Грецька " соус помідорний, моцарела, помідори, перець болгарський, кримська цибуля, маслини, фета | 600 | 217 |
| Піца "По-сицилійськи" соус вершковий, креветка, моцарела, перець болгарський, маслини, соус цезар, кунжут | 540 | 249 |
| Формаджио соус вершковий, моцарела, горгонзола, фета, моцарела бебі, пармезан | 530 | 229 |

Продовження додатку Б

| Назва страви, виробу | Вихід, г | Ціна, грн |
|---|----------|-----------|
| Піца "Грибна" соус грибний, моцарела, білі гриби, шампінйон королівський | 570 | 225 |
| Лаваш "Турецький" лаваш з пармезаном моцарелою та кунжутом | 250 | 89 |
| Лаваш | 240 | 35 |
| Суші | | |
| Фелікси набір (New!) рис, червона ікра, гребінець морський, тунец, лосось копчений, лосось с/с, тобіко, японський майонез, зелена цибуля | 400/100 | 859 |
| Нігірі набір (New!) рис, лосось с/с, лосось копчений, вугор, креветка, морський гребінець, тунец | 300/100 | 479 |
| Набір Філадельфія філадельфія з копченим лососем, з с/с лососем та філадельфія грін | 865/150 | 850 |
| Набір Храм дракона золотий дракон, зелений дракон, червоний дракон, вогняний дракон | 1240/200 | 1350 |
| Набір Темпура унагі фрай, сяке фрай, ебі фрай | 800/150 | 915 |
| Набір Макі саке макі, магуро макі, унагі макі, ебі макі | 640/150 | 619 |
| Ебі макі Рис, креветка | 150/50 | 119 |
| Саке макі Рис, лосось | 150/50 | 117 |
| Унагі макі Рис, вугор | 150/50 | 177 |
| Філадельфія Грін рис, лосось, філадельфія, огірок, червона ікра | 280/50 | 175 |
| Каліфорнія з лососем рис, тобіко, авокадо, огірок, лосось | 265/50 | 273 |
| Філадельфія з тунцем рис, тунец, філадельфія, авокадо | 300/50 | 235 |
| Філадельфія з копченим лососем рис, копчений лосось, філадельфія, авокадо | 310/50 | 397 |
| Міцукі рис, креветка, чука, філадельфія, тобіко | 290/50 | 339 |
| Осака рис, лосось, вугор | 280/50 | 395 |
| Каліфорнія з вугрем рис, вугор, авокадо, огірок, тобіко | 240/50 | 213 |
| Сяке фрай (теплий) рис, лосось, філадельфія, тобіко, темтура, спайсі соус | 280/50 | 293 |
| Фугумак рис, лосось, філадельфія, чука, тобіко | 280/50 | 265 |

Продовження додатку Б

| Назва страви, виробу | Вихід, г | Ціна, грн |
|--|----------|-----------|
| Кіото рис, філадельфія, авокадо, тунец, лосось | 300/50 | 235 |
| Білий дракон рис, морський гребінець, вугор, тобіко, червона ікра, зелена цибуля | 280/50 | 395 |
| Червоний дракон рис, філадельфія, тобіко, огірок, лосось | 305/50 | 347 |
| Вогняний дракон рис, філадельфія, тобіко, огірок, лосось | 315/50 | 385 |
| Зелений дракон рис, вугор, філадельфія, тобіко, авокадо | 300/50 | 395 |
| Золотий дракон рис, вугор, філадельфія, тобіко, огірок | 300/50 | 385 |
| Філадельфія з лососем рис, с/с лосось, філадельфія, авокадо | 310/50 | 395 |
| Унагі Фрай (теплий) рис, вугор, філадельфія, тобіко, огірок, темтура, спайсі соус | 270/50 | 297 |
| Японські страви | | |
| Суп тайський куряче філе, гриб кораловий, кокосове молоко, карі паста, м'ясо паста | 270/50 | 187 |
| Місо сіфудо вершковий крем суп з морепродуктами | 300/30 | 199 |
| Торі Рамен локшина рамен в бульйоні з броколі та курячим філе | 280/30 | 149 |
| Біф Рамен локшина рамен в бульйоні з шпинатом та телячим філе | 280/30 | 173 |
| Хіяши Вакеме салат Хіяши, соус горіховий | 100/40 | 139 |
| Боул з тунцем мікс салату, тунец, чері, сир фета, соус ямаса | 175/40 | 247 |
| Боул з креветкою мікс салату, креветка, тобіко, черрі, сир фета, авокадо, кораловий гриб, соус азія | 220/40 | 379 |
| Боул з телятиною мікс салату, хіяши, морква, телятина, огірок, чері, соус, sweet chilli | 230/40 | 235 |
| Які Соба гречана локшина, свинна вирізка, броколі, соус ямаса | 300/10 | 179 |
| Тяхан класичний рис з телятиною, овочами та яйцем | 280/30 | 193 |
| Вун сен гай рисова локшина з курячим філе та овочами | 270/30 | 193 |
| Каре райсу паровий рис, куряче філе в соусі карі, імбир | 250/50 | 169 |
| Салати | | |
| Салат "Капрезе" мікс салатів, помідори, моцарела, соус песто | 270 | 195 |

Продовження додатку Б

| Назва страви, виробу | Вихід, г | Ціна, грн |
|---|----------|-----------|
| Салат "Лосось філадельфія" лосось с/с, сир філадельфія, мікс салатів, стручкова фасоль, чері, заправка | 300 | 297 |
| Салат "Файна курочка" філе курячого стегна з овочами гриль на салатній подушці з горіховим соусом | 300 | 195 |
| Салат "Цезар з курячою грудкою" філе куряче, черрі, пармезан, бекон, перепелині яйця, сухарі, мікс салатів, соус цезар | 300 | 172 |
| Салат з хамоном та вяленими томатами мікс салату, вялені томати, хамон, сир брі, бальзамічна заправка | 220 | 235 |
| Салат "Грецький" свіжі овочі, сир фета, маслини, кримська цибуля, соус песто | 350 | 195 |
| Салат "Коул-слоу" капуста, морква, селера, груша, олія кунжутна | 300 | 95 |
| Салат "Шопський" свіжі овочі, бринза, заправка | 320 | 175 |
| Салат "Панська Втіха" мікс салатів, телятина гриль, стручкова фасоль, перець болгарський, черрі, печериці, заправка | 300 | 212 |
| Салат "Царський з креветками" мікс салатів, креветка, горгонзола, черрі, заправка | 300 | 395 |
| Салат "Гриль" грильовані овочі, на салатній подушці заправленні соусом барбек'ю | 300 | 145 |
| Салат з курячою печінкою карамелізована печінка, на салатній подушці з курячим яйцем та овочами | 340 | 165 |
| Перші страви | | |
| Курячий бульйон подається з курячим філе, лопшою та зеленим горошком | 300/60 | 115 |
| Сирний крем-суп вершково-сирний суп подається з курячим філе гриль | 300/100 | 235 |
| Солянка з копченостями | 300/80 | 155 |
| Крем-суп Баварський крем суп з квасолі з додаванням вершків | 300/100 | 125 |
| Крем-суп з шампінйонів | 300/100 | 145 |
| Борщ Український подається з грінками салом та цибулею | 300/100 | 119 |
| Бограч угорський суп-гуляш | 350/100 | 245 |
| Основні страви | | |
| М'ясна пательня куряче філе, свинна вирізка, картопля, шампінйони, вершковий соус | 365 | 197 |
| Пательня з курячими стегенцями філе курячого бедра, булочка, вершковий соус | 400 | 195 |

Продовження додатку Б

| Назва страви, виробу | Вихід, г | Ціна, грн |
|--|-------------|-----------|
| Овочева Пательня запечені овочі у вершковому соусі під сиром | 400 | 159 |
| Теляча відбивна у пательні теляча відбивна на картопляній подушці, запечена під сиром | 400 | 295 |
| Телячі медальйони медальйони з броколі на пару під соусом дор-блю | 180/100/60 | 475 |
| Телятина по-строгановськи філе телятини у вершковому соусі з картопляним пюре | 400 | 297 |
| Біфштекс з телятини рублена теляча вирізка, стручкова квасоля, яйце пашот | 175/180 | 355 |
| Стейк зі свинної шиї з картоплею | 210/250/80 | 275 |
| Свинна гомілка запечена свинна гомілка з броколі та овочевим соусом | 280/80/50 | 275 |
| Курча Табака курча табака з картоплею та сметанковим соусом | 350/250/50 | 259 |
| Курка Аля-капрезе запечене куряче філе з помідорами черрі під сиром моцарела | 300/50 | 265 |
| Качина ніжка запечена качина гомілка, подається з картопляним пюре та маринованими овочами | 200/250/120 | 289 |
| Короп в кукурудзяній крупі короп в хрумкій скоринці з картоплею та кукурудзою | 225/280/50 | 295 |
| Курячі стріпси в беконі курячі стріпси в беконі подаються з шампінйонами в клярі під грибним соусом | 380/40 | 335 |
| Філе лосося з овочами гриль | 180/160 | 650 |
| Форель з морепродуктами форель, мікс морепродуктів соус sweet chilli | 450 | 635 |
| Філе судака філе судака на вершково-овочевій подушці | 400 | 495 |
| Банош гуцульський вершковий банош з бринзою шкварками та грибним соусом | 300/150 | 169 |
| Картопляні книглі картопляні книглі з курячим м'ясом та грибами | 250/100 | 163 |
| Свіжина свіжина, подається з кулешою та бринзою | 300/250/50 | 259 |
| Голубці з мясом | 270/50 | 115 |
| Свинні медальйони в беконі свинні медальйони в беконі на морквяній подушці | 200/180 | 295 |
| Деруни з сметаною | 200/70 | 115 |
| Деруни для Пана деруни, соус з курячим філе та грибами, бринза | 200/70/30 | 155 |
| Гарніри | | |
| Картопля пюре | 300 | 57 |
| Шпинат тушкований шпинат, перепелині яйця, лосось, мікс зелені | 340/40 | 235 |
| Картопля по-домашньому | 250 | 65 |
| Картопля гриль | 300 | 65 |

| Назва страви, виробу | Вихід, г | Ціна, грн |
|--|----------|-----------|
| Картопля фрі | 120 | 69 |
| Спаржа з чері | 170 | 145 |
| Картопля "Айдахо" | 170 | 93 |
| Паста та вареники | | |
| Паста з телятиною фреш-паста з телятиною у вершково-грибному соусі | 300 | 235 |
| Паста з лососем фреш-паста з лососем у вершковому соусі | 300 | 297 |
| Фреш-паста з курячим філе фреш-паста з курячим філе в сирному соусі | 300 | 179 |
| Спагеті карбонара спагеті, бекон, перепелине яйце, пармезан, вершковий соус | 335 | 177 |
| Вареники з картоплею подаються з смаженою цибулею та сметаною | 300/70 | 89 |
| Вареники з солоним сиром подаються з сметаною | 300/70 | 105 |
| Панські пельмені пельмені обсмажені в фритюрі | 300/70 | 98 |
| Холодні закуски | | |
| Свіжі овочі огірок, помідор, перець болгарський, соус цезар | 300/40 | 169 |
| Афетата міста нарізка в'ялених ковбас | 180 | 255 |
| Рибне асорті лосось с/с, масляна копчена, млинець з філадельфією, ікра червона | 330 | 475 |
| Паштет з курячої печінки печінковий паштет з грінками | 100/100 | 139 |
| Закуска з оселедцем філе оселедця на овочевій подушці | 360 | 139 |
| Солонина три вида сала, з житнім хлібом та часником | 200/120 | 159 |
| Маслини та оливки | 200 | 155 |
| Фермерські сири бринза, вершковий сир з кропом та скрипучий будз | 360 | 195 |
| Квасна тарілка квашені огірки, помідори та капуста | 300 | 119 |
| Копченості власного виробництва копчена підчеревина, корейка та рублена домашня ковбаса | 180/60 | 255 |
| Млинець з лососем лосось с/с, сир філадельфія, червона ікра, мікс салату, соус цезар | 250 | 355 |
| Млинець з оселедцем оселедець, свіжий огірок, зелена цибуля, майонез | 200 | 143 |
| Сирні делікатеси сир брі, горгонзола, пармезан, ементаль, мед та горіхи | 200/80 | 369 |
| Афетата Аль-Віно набір закусок до вина | 250 | 255 |

Продовження додатку Б

| Назва страви, виробу | Вихід, г | Ціна, грн |
|---|----------|-----------|
| Солодкі страви | | |
| Млинець з нутелою та бананом | 280 | 145 |
| Панкейки з фруктами | 300 | 135 |
| Панкейки з нутелою та бананом | 300 | 135 |
| Панкейки з лісовими ягодами | 300 | 135 |
| Сирники з фруктами | 200/100 | 165 |
| Яблука по-Французьки карамелізовані яблука з горіхами та сиром | 200/150 | 195 |
| Шоколадні млинці | 200 | 155 |
| Шоколадний фондан подається з морозивом | 250 | 145 |
| Морозиво власного виробництва подається в вафельній корзинці | 150 | 85 |
| Млинець з бананом та маскарпоне | 300 | 175 |
| Вареники з вишнями | 300/70 | 175 |
| Напої | | |
| Кока-кола | 0,5 | 30 |
| Мінеральна вода "BonAqua" негазована | 0,5 | 27 |
| Сік Мультифруктовий Jaffa | 0,95 | 88 |
| Сік Апельсиновий Jaffa | 0,95 | 88 |
| Сік Томатний Jaffa | 0,95 | 88 |

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
"___" _____ 2024 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №1

Моті з додаванням морквяного соку та пюре калини

| Найменування сировини | Витрати сировини, г | | Технологічні вимоги до якості сировини |
|-----------------------|---------------------|------------|--|
| | брутто | нетто | |
| Рисове борошно | 14 | 14 | ТУ15.6-00952737- 006-2002 |
| Цукрова пудра | 22 | 22 | ДСТУ 4623-2006 |
| Морквяний сік | 24 | 24 | ДСТУ 8082:2015 |
| Кукурудзяний крохмаль | 9 | 9 | ДСТУ 2211-93 |
| Кисломолочний сир | 22 | 22 | ДСТУ 4554:2006 |
| Пюре калини | 8 | 8 | ДСТУ 4898:2007 |
| Каррагінан | 1 | 1 | ДСТУ 3946-2000 |
| Вихід | | 100 | |

Технологія приготування

До морквяного соку додати рисове борошно та цукрову пудру, перемішати. Отриману суміш накрити харчовою плівкою, зробити декілька отворів. Тісто нагріти у мікрохвильовій печі при $T=800^{\circ}\text{C}$, 60 секунд, перемішати, знову накрити плівкою і прогрівати ще 40-60 секунд.

Сир кисломолочний збити міксером з цукровою пудрою в однорідну масу. Стіл посипати крохмалем, викласти тісто, розкочати його у тонкий пласт, вирізати кружки діаметром 9 см. На кожен шматочок тіста викласти крем та пюре калини, краї з'єднати, щоб вийшло кругле тістечко.

Тістечка охолодити протягом 20-30 хвилин.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — десерт викладений на тарілку, круглої форми.

Смак — в міру солодкий, ніжний.

Запах — приємний, гармонійний з ароматом моркви

Колір м'яса на розрізі — помаранчевий.

Консистенція — однорідна, ніжна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

| | |
|----------------------------|--------|
| Білок, г | 5,24 |
| Ліпіди, г | 1,45 |
| Вуглеводи, г | 43,49 |
| Енергетична цінність, ккал | 114,54 |

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

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
"___" _____ 2024 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №2

Моті з додаванням шпинатного соку та пюре агрусу

| Найменування сировини | Витрати сировини, г | | Технологічні вимоги до якості сировини |
|-----------------------|---------------------|------------|--|
| | брутто | нетто | |
| Рисове борошно | 14 | 14 | ТУ15.6-00952737- 006-2002 |
| Цукрова пудра | 22 | 22 | ДСТУ 4623-2006 |
| Шпинатний сік | 24 | 24 | ДСТУ 4283.2:2007 |
| Кукурудзяний крохмаль | 9 | 9 | ДСТУ 2211-93 |
| Кисломолочний сир | 22 | 22 | ДСТУ 4554:2006 |
| Пюре агрусу | 8 | 8 | ДСТУ 4898:2007 |
| Каррагінан | 1 | 1 | ДСТУ 3946-2000 |
| Вихід | | 100 | |

Технологія приготування

До шпинатного соку додати рисове борошно та цукрову пудру, перемішати. Отриману суміш накрити харчовою плівкою, зробити декілька отворів. Тісто нагріти у мікрохвильовій печі при $T=800^{\circ}\text{C}$, 60 секунд, перемішати, знову накрити плівкою і прогрівати ще 40-60 секунд.

Сир кисломолочний збити міксером з цукровою пудрою в однорідну масу. Стіл посипати крохмалем, викласти тісто, розкочати його у тонкий пласт, вирізати кружки діаметром 9 см. На кожен шматочок тіста викласти крем та пюре агрусу, краї з'єднати, щоб вийшло кругле тістечко.

Тістечка охолодити протягом 20-30 хвилин.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — десерт викладений на тарілку, круглої форми.

Смак — в міру солодкий, ніжний.

Запах — приємний, гармонійний з ароматом шпинату.

Колір м'яса на розрізі — зелений.

Консистенція — однорідна, ніжна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

| | |
|----------------------------|--------|
| Білок, г | 6,44 |
| Ліпіди, г | 1,9 |
| Вуглеводи, г | 42,02 |
| Енергетична цінність, ккал | 109,91 |

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

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
"___" _____ 2024 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №3

Моті з додаванням бурякового соку та пюре чорноплідної горобини

| Найменування сировини | Витрати сировини, г | | Технологічні вимоги до якості сировини |
|----------------------------|---------------------|------------|--|
| | брутто | нетто | |
| Рисове борошно | 14 | 14 | ТУ15.6-00952737- 006-2002 |
| Цукрова пудра | 22 | 22 | ДСТУ 4623-2006 |
| Буряковий сік | 24 | 24 | ДСТУ 8082:2015 |
| Кукурудзяний крохмаль | 9 | 9 | ДСТУ 2211-93 |
| Кисломолочний сир | 22 | 22 | ДСТУ 4554:2006 |
| Пюре чорноплідної горобини | 8 | 8 | ДСТУ 4898:2007 |
| Карраганан | 1 | 1 | ДСТУ 3946-2000 |
| Вихід | | 100 | |

Технологія приготування

До бурякового соку додати рисове борошно та цукрову пудру, перемішати. Отриману суміш накрити харчовою плівкою, зробити декілька отворів. Тісто нагріти у мікрохвильовій печі при $T=800^{\circ}\text{C}$, 60 секунд, перемішати, знову накрити плівкою і прогрівати ще 40-60 секунд.

Сир кисломолочний збити міксером з цукровою пудрою в однорідну масу. Стіл посипати крохмалем, викласти тісто, розкочати його у тонкий пласт, вирізати кружки діаметром 9 см. На кожен шматочок тіста викласти крем та пюре чорноплідної горобини, краї з'єднати, щоб вийшло кругле тістечко. Тістечка охолодити протягом 20-30 хвилин.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — десерт викладений на тарілку, круглої форми.

Смак — в міру солодкий, ніжний.

Запах — приємний, гармонійний з ароматом буряка

Колір м'яса на розрізі — фіолетовий.

Консистенція — однорідна, ніжна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

| | |
|----------------------------|--------|
| Білок, г | 6,28 |
| Ліпіди, г | 1,83 |
| Вуглеводи, г | 43,64 |
| Енергетична цінність, ккал | 114,38 |

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

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