

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: Розширення асортименту холодних закусок із гідробіонтами та
організація їх виробництва
(на матеріалах ресторану «GRAM»)

Студентки IV курсу,
407 групи,
галузі знань 18 «Виробництво та
технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

_____ *Іванна ПЕЛЕХАН*
підпис

Науковий керівник
канд. екон. наук,
доцент

_____ *Тетяна НЕЗВЕЩУК-КОГУТ*
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 студентці**

Пелехан Іванні Богданівні

(прізвище, ім'я, по-батькові)

6. Тема кваліфікаційної роботи:

Розширення асортименту холодних закусок із гідробіонтами та організація їх
виробництва у ресторані «GRAM»

Затверджена наказом директора від «18» вересня 2023 р. № 336

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

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: вдосконалення асортименту холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва у ресторані «GRAM» міста Калуша.

Об'єкт дослідження: технологія холодних закусок із гідробіонтів з використанням інноваційної сировини.

Предмет дослідження: холодні закуски із гідробіонтів.

4. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Теоретичні основи технологій холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства

1.1. Стан та тенденції розвитку українського ринку гідробіонтів.

1.2. Загальна характеристика гідробіонтів та їх харчова цінність.

1.3. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок із гідробіонтами.

Розділ 2. Дослідження технологій холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва у ресторані «GRAM» м. Калуш

2.1. Загальна характеристика ресторану «GRAM» м. Калуш.

2.2. Аналіз технологічної і проектної діяльності ресторану «GRAM» м. Калуш.

2.3. Організація виробництва технологій холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш.

Розділ 3. Основні рекомендації спрямовані на організації вдосконалення технологій холодних закусок із гідробіонтами та організація їх у ресторані «GRAM» м. Калуш

3.1. Хімічний склад обраної сировини.

3.2. Розробка технологій холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш.

3.3. Оновлення концептуального меню та виробничої програми холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш.

3.4. Підбір технологічного устаткування.

3.5. Розрахунок площі холодного цеху.

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 кафедрі	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 НЕЗВЕЩУК-КОГУТ

Завдання прийняв до виконання студент _____

Іванна ПЕЛЕХАН

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студентки _____ може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

« ____ » _____ 20__ р.

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

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студентки Пелехан Іванни Богданівни
Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту: Розширення асортименту холодних закусок із
гідробіонтами та організація їх виробництва (на
матеріалах ресторану «GRAM»)

Керівник роботи: Незвешук-Когут Тетяна Семенівна

Термін захисту «___» _____ 20__ р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу: «Розширення асортименту холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва на базі ресторану «GRAM» м. Калуш», яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні основи технологій холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства. Розділ 2. Дослідження технологій холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва у ресторані «GRAM» м. Калуш. Розділ 3. Основні рекомендації спрямовані на організації вдосконалення технологій холодних закусок із гідробіонтами та організація їх у ресторані «GRAM» м. Калуш.

У розділі «Теоретичні основи технологій холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства» описано стан та тенденції розвитку українського ринку гідробіонтів, наведено загальну характеристику та харчову цінність гідробіонтів, проведено аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок із гідробіонтами.

В розділі 2 надано загальну характеристику ресторану «GRAM» м. Калуш, проаналізовано технологічну і проектну діяльність досліджуваного підприємства та організовано виробництво технологій холодних закусок із гідробіонтами.

В розділі 3 наведено хімічний склад обраної сировини, розроблено технології холодних закусок із гідробіонтами, оновлено концептуальне меню та виробничу програму, підібрано технологічне устаткування та розраховано площу холодного цеху ресторану «GRAM» м. Калуш.

Кваліфікаційна робота викладена на 66 сторінках, інформаційної картки та містить 3 таблиці і 8 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the qualification work was completed: "Expansion of the range of cold snacks with hydrobionts and organization of their production on the basis of the GRAM restaurant in Kalush», which contains three sections: Section 1. Theoretical bases of technologies of cold snacks with hydrobionts and organization of their production in establishments restaurant industry. Chapter 2. Research of technologies of cold snacks with hydrobionts and organization of their production in the GRAM restaurant in Kalush. Section 3. The main recommendations are aimed at the organization of improving the technology of cold snacks with hydrobionts and their organization at the "GRAM" restaurant in Kalush.

In the section "Theoretical foundations of technologies of cold snacks with hydrobionts and the organization of their production in restaurants" the state and development trends of the Ukrainian market of hydrobionts are described, the general characteristics and nutritional value of hydrobionts are given, and an analytical review of the literature on existing technologies of cold snacks with hydrobionts is carried out.

Chapter 2 provides a general description of the GRAM restaurant in Kalush, analyzes the technological and project activities of the enterprise under study, and organizes the production of technologies for cold snacks with hydrobionts.

Chapter 3 shows the chemical composition of the selected raw materials, developed the technology of cold snacks with hydrobionts, updated the conceptual menu and production program, selected the technological equipment and calculated the area of the cold shop of the restaurant "GRAM" in Kalush.

The qualification work is laid out on 66 pages, an information card and contains 3 tables and 8 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТАМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1 Стан та тенденції розвитку українського ринку гідробіонтів	10
1.2 Загальна характеристика гідробіонтів та їх харчова цінність	15
1.3 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок із гідробіонтами	18
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТАМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «GRAM» М. КАЛУШ	22
2.1 Загальна характеристика ресторану «GRAM» м. Калуш	22
2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «GRAM».....	24
м. Калуш	24
2.3 Організація виробництва технологій холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш.....	27
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТАМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У РЕСТОРАНІ «GRAM» М. КАЛУШ	28
3.1 Хімічний склад обраної сировини	28
3.2. Розробка технологій холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш.....	32
3.3 Оновлення концептуального меню та виробничої програми холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш	43
3.4 Підбір технологічного устаткування.....	45
3.5 Розрахунок площі холодного цеху	48
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	50
ДОДАТКИ	55

ВСТУП

На сьогодні, економічна та екологічна ситуація в країні постійно погіршується, як наслідок - здоров'я людини значно похитнулось. Ні для фахівців, ні для звичайних споживачів не становить сумніву той факт, що здоров'я людини безпосередньо пов'язане з їжею, яку вона споживає [1]. Кількість, якість, асортимент харчових продуктів та регулярність прийому їжі мають вирішальний вплив на людське життя у всіх його аспектах.

Під асортиментною політикою розуміється формування асортименту страв в залежності від потреб ринку, фінансового стану підприємства і його стратегічних цілей [2]. Управління асортиментом є однією з ключових областей управління в діяльності будь-якого підприємства, тому що він пов'язує підприємство і споживача.

Їжа людини повинна бути багата поживними речовинами, тому у раціон включаються різноманітні продукти, зокрема – гідробіонти [3]. Особливу роль відіграють холодні закуски із гідробіонтів, де в меню їх буває декілька видів. Різноманітність продуктів, що входять до їхнього складу збуджують апетит.

Гідробіонти, завдяки своїм смаковим характеристикам, високій харчовій цінності, зумовленій наявністю легкозасвоюваних повноцінних білків з добре збалансованим складом амінокислот, займають важливе місце в харчуванні людини. Вони за своїми якостями не тільки поступаються, але і перевершують багато інших продуктів. Так у порівнянні з м'ясом наземних тварин, у гідробіонтах майже у 5 разів менше сполучної тканини, що забезпечує легке перетравлення та засвоєння [4]. Наприклад, зі 100 г білків гідробіонтів організм людини засвоює 40 г, зі 100 г білків свинини – 20 г, яловичини – 15 г.

Метою кваліфікаційної роботи є вдосконалення асортименту холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва у ресторані «GRAM» міста Калуша.

Для виконання мети кваліфікаційної роботи поставлені такі завдання:

- описати стан та тенденції розвитку українського ринку гідробіонтів;

- навести загальну характеристику гідробіонтів та їх харчову цінність;
- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок із гідробіонтами;
- навести загальну характеристику діяльності закладу;
- проаналізувати технологічну і проєктну діяльність ресторану «GRAM» м. Калуш;
- описати, яким чином здійснюється організація виробництва технологій холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш;
- навести хімічний склад обраної сировини;
- розробити технології холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш;
- оновити концептуальне меню та виробничу програму холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш;
- підібрати технологічне устаткування;
- здійснити розрахунок площі холодного цеху закладу.

Виконання вищенаведених завдань дозволить підприємству зберегти конкурентоспроможність і економічну стійкість в умовах сучасного ринку.

Об'єктом дослідження є технологія холодних закусок із гідробіонтів з використанням інноваційної сировини.

Предметом дослідження є холодні закуски із гідробіонтів.

Методи дослідження, які використовувались у роботі:

- розрахунковий (розраховано енергетичну цінність страв);
- технологічний (проведено виробничі відпрацювання);
- дослідний (визначено органолептичні показники виробів).

Для задоволення потреб населення створюються заклади ресторанного господарства різних типів і спеціалізацій. Оскільки кількість підприємств у цій галузі зростає, збільшується конкуренція між ними [5]. Це призводить до необхідності розробки нових технологій та механізації виробництва кулінарних страв у підприємствах.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТАМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Стан та тенденції розвитку українського ринку гідробіонтів

Останнім часом в Україні вилов гідробіонтів розвивається завдяки розподілу власності на промислові потужності. Ринок даної категорії включає спеціалізовані флотилії, які займаються промислом у Світовому океані [4]. Якщо не брати до уваги імпорту, то основними джерелами гідробіонтів для роздрібною торгівлі є океанічні рибодобувні підприємства, Чорноморський басейн та прісноводні водойми.

Згідно з даними Державного агентства меліорації та рибного господарства України сьогодні підприємства океанічного вилову забезпечують ліву частку (близько 70-75%) загального промислу. Тобто практично три чверті обсягів національного вилову гідробіонтів добувалось у межах морських економічних зон іноземних держав та відкритої частини Світового океану [4]. Відповідно, лише 25-30% видобування припадає на води морської економічної зони та внутрішніх водойм України.

Споживання гідробіонтів в Україні складає 500 тис. тонн на рік, з яких більше 40% є імпортом [4]. Імпорт даної категорії на ринку є ускладненим, оскільки значна кількість морепродуктів постачається у вигляді сировини для подальшої переробки на підприємствах.

Основна група виробників випускає близько 55-60 тис. тонн класичних консервів із гідробіонтів в олії, маринаді та томаті [4]. На частку консервів у цьому сегменті доводиться майже 80%, або близько 45 тис. тонн.

Ринок гідробіонтів, не враховуючи підприємств малого бізнесу, виробляє близько 30 тис. тонн пресервів, крабових паличок, рибних паштетів й паст [4]. У цьому сегменті найбільшу питому вагу займають пресерви - близько 52%, а також продукція з м'яса сурімі (крабові палички), рибні паштети й пасти - близько 48%.

Незважаючи на незначні обсяги в експорті вітчизняних консервів імпорту даної категорії продовжує зростати. При цьому на фоні зростання поставок класичних консервів у жерсті збільшився імпорту заморожених напівфабрикатів з морепродуктів, таких як креветки, мідії та коктейлі з морепродуктів [4]. Зростання імпорту гідробіонтів пов'язане з розміщенням великих рибопереробних підприємств.

Що стосується консервації з гідробіонтів, то їхнє зростання зумовлене головним чином збільшенням імпорту креветок різного ступеня готовності, таких як очищені, варено-морожені, свіжозаморожені в панцирі [4]. Також збільшився попит на морські коктейлі, що складаються з креветок, шупалець восьминога, кальмарів та мідій.

Більшу частину консервів, що експортується складає: кілька чорноморська та бички смажені в томатному соусі. Поставки консервів із сардин оцінюються на рівні 12% (1,5 тис. тонн). Також невеликими партіями здійснюються поставки пресервів з оселедця, тріски, сайри, філе горбуші й кети в олії [4]. Операторами зовнішньої торгівлі консервацією із гідробіонтів є як трейдерські компанії, так і виробники.

З початком повномасштабної війни у лютому 2022 року ринок гідробіонтів зазнав значних збитків. Так, якщо в січні 2022 року в Україну було імпортовано приблизно 45 тис. тонн даної категорії, в лютому близько 44 тис., то вже у березні імпорту був практично відсутній [6]. Це сталося через порушення логістики, знищення складів замороженої продукції ворожими обстрілами, заборгованість торговельних мереж і відсутність гідробіонтів у переліку товарів критичного імпорту.

Морський промисел, який вже скоротився через анексію Криму, практично припинився після початку бойових дій через морську блокаду Чорного та Азовського морів військовими кораблями країни-агресора [7]. Деякі порти, де базувався рибпромисловий флот, зараз окуповані або перебувають під обстрілами. Вилов гідробіонтів здійснюється в незначних обсягах лише в деяких місцях прибережної зони Чорного моря.

Відновлення промислу у морях може бути складним навіть після закінчення бойових дій і деокупації загарбаних територій через наявність морських мін. Об'єктивної інформації про шкоду, завдану гідробіонтам у водоймах поблизу місць ведення бойових дій, поки що немає [8]. Однак вибухи в акваторії та на узбережжі водойм, а також забруднення води пошкодженими підприємствами та технікою можуть спричинити загибель гідробіонтів.

Наразі збитки рибного господарства за 2022 рік оцінюються в розмірі 47 мільйонів доларів, як свідчать результати аналізу статистичних показників, проведеного Держрибагентством спільно з Продовольчою та сільськогосподарською організацією ООН – FAO [9].

Більшість технологічних процесів харчових виробництв пов'язана зі зберіганням сировини та підготовкою її до виробництва. Режими, засоби зберігання сировини та апаратурне оснащення основних операцій відіграють важливу роль у технології харчових виробництв [10].

Україна почала формувати нову кон'юнктуру ринку гідробіонтів з 1990-х років. Після зниження мита на українському ринку, сировина з Норвегії стала переважаючим видом [4]. Застаріла виробнича база не змогла задовольнити вимоги населення у той час. Більше того, технологія та обладнання переважної більшості підприємств виявилися енергозатратними та економічно не вигідними.

За дослідженнями, на початку 2005 року споживання гідробіонтів в Україні було значно нижче, ніж у країнах Східної Європи. Середнє споживання становило лише 8 кілограмів на рік, порівняно з 14 кілограмами в країнах Східної Європи та 90 кілограмами в Японії [4]. Однак, з урахуванням динаміки останніх років, прогнозується, що цей показник може досягти 800 тис. тонн, тобто 17 кілограмів на душу населення, протягом наступних 10 років.

Стан холодильників для зберігання гідробіонтів у цей період є незадовільним. Основні фонди підприємств галузі мають найгірші показники зносу порівняно з іншими галузями національної економіки (використовуються екологічно небезпечні технології та обладнання 50-60-х років минулого століття із використанням аміаку) [11]. Учасники ринку гідробіонтів вважають

будівництво нових холодильників для зберігання продукції важливим для розвитку інфраструктури ринку. Потреба в потужностях для зберігання сировини становить до 100 тис. тонн на рік.

Підвищення рівня доходів населення спонукає збільшення попиту на продукцію, виготовлену за новими технологіями та в широкому асортименті [12]. В Україні існує значний дефіцит потужностей для виробництва продукції із суріми (крабові палички) попит на яку, в основному, задовольняється імпортом із сусідніх країн.

Не дивлячись на те, що на ринку гідробіонтів домінує імпортна сировина і створено нову кон'юнктуру, іноземні інвестиції в основні фонди галузі через відсутність механізму їх залучення не здійснювалися [4]. Як підсумок, ситуація, що склалася в інфраструктурі ринку, свідчить про необхідність її реформування, створення нової моделі розвитку, покращення інвестиційної привабливості.

З цією метою необхідно здійснити поетапно:

1. розробити механізм залучення інвестицій у розвиток інфраструктури ринку гідробіонтів, а саме:
 - 1.1. підготувати пропозиції, спрямовані на вдосконалення нормативно - правової бази, необхідної для реформування інфраструктури ринку гідробіонтів;
 - 1.2. затвердити методики розрахунку балансу підприємств для переробки гідробіонтів та холодильників для зберігання продукції з урахуванням обсягу ресурсів внутрішніх водоймищ;
2. створити нову базу інфраструктури ринку гідробіонтів шляхом:
 - 2.1. державної підтримки підприємств, які здійснюють інвестиції у будівництво холодильників для зберігання гідробіонтів;
 - 2.2. впровадження діючих та розроблення нових ресурсо- та енергозберігаючих технологій переробки гідробіонтів;
 - 2.3. будівництво холодильників для зберігання продукції [4];

- 2.4. розроблення та затвердження програми використання сировинної бази Антарктиди, спрямованої на збільшення вилову антарктичного криля, просування продуктів його переробки на внутрішній і зовнішній ринок;
3. максимально освоїти та ефективно використати внутрішню сировинну базу, зокрема:
- 3.1. завантажити створену базу холодильників сировиною внутрішніх водоймищ;
- 3.2. сформуванати роботу виробництв, в яких основною складовою є переробка, а не обсяги сировини;
- 3.3. стимулювати експорт готової продукції українського виробництва [4].

Запровадження вищезгаданих заходів забезпечить: інтенсивний розвиток інфраструктури ринку гідробіонтів; формування прозорого механізму контролю якості і безпеки продукції; запобігання нелегальному ввезенню в Україну продукції, яка не пройшла сертифікації; збільшення надходжень до державного бюджету [4]; досягнення такого рівня цін та якості гідробіонтів, який б найповніше задовольняв потреби суб'єктів ринку.

За останні роки відбулися певні зрушення в реалізації вказаних заходів, зокрема:

- проведений аналіз технічного стану холодильників для зберігання гідробіонтів;
- значно розширився асортимент та видовий склад гідробіонтів;
- збільшилась мережа спеціалізованих магазинів та відділів з продажу гідробіонтів в усіх регіонах України;
- підвищилась якість продукції завдяки впровадженню сучасних інноваційних технологій [4];

Разом з тим залишається невирішеною низка дуже важливих проблем розвитку ринку гідробіонтів в Україні, що значною мірою пов'язано з кризовим станом економіки країни [12].

1.2 Загальна характеристика гідробіонтів та їх харчова цінність

Гідробіонти – це морські та прісноводні організми, які постійно живуть у водному середовищі [13]. Найпоширенішими представниками середовища є водорості, одноклітинні твариноподібні, кишковопорожнинні, в'ійчасті черви, ракоподібні, молюски та голкошкірі .

Живі організми населяють всі зони Світового океану. У залежності від способу пересування і перебування в певних верствах товщі води, розрізняють такі екологічні групи гідробіонтів: планктон, нектон, бентос, нейстон, плейстон, перифітон [14].

Планктон – це сукупність мікроскопічних та дрібних організмів, що живуть у товщі води у завислому стані і не можуть активно протистояти перенесенню течією. Планктон є найбільшою частиною всього живого нашої планети. Загальна маса живих організмів планктону становить близько 70% біомаси Світового океану [13]. Типовими представниками є: фітопланктон (діатомові, зелені і синьо-зелені водорості), зоопланктон (дрібні ракоподібні).

Нектон - це сукупність активно плаваючих організмів, які мешкають у товщі води, можуть протидіяти течії та переміщатися на значні відстані [13]. Типовими представниками є: більшість риб та головоногі молюски (кальмари, восьминоги).

Бентос - це сукупність організмів, що мешкають на дні водойм. Поділяється на фітобентос (водорості) і зообентос (донні тварини) [13]. Залежно від способу життя розрізняють: сидячий бентос (водорості); риючий бентос (молюски); бродячий (ракоподібні, голкошкірі); вільно плаваючі біля дна (червоногі молюски).

На основі розмірів бентос поділяється на такі категорії:

- 1) макробентос – це добре помітні організми, що мають розміри більш за 1 мм. Типовими представниками є: двостулкові молюски, голкошкірі, краби, лобстери.
- 2) мезобентос – це дрібні організми, що мають розміри (0,1-1 мм). Типовими представниками є дрібні ракоподібні [13].

3) мікробентос - містить мікроскопічні організми, розміром менш за 0,1 мм.

Нейстон - це сукупність організмів, що мешкають на межі водного та наземно-повітряного середовищ, населяючи поверхневу плівку води і шар води під нею завтовшки до 5 см [13].

Типовими представниками є: одноклітинні водорості та дрібні легеневі молюски.

Цінність гідробіонтів як харчового продукту визначається не тільки наявністю поживних і біологічно активних речовин, їх співвідношенням, частин тіла та органів риби, що входять до складу їстівних, але і відмінними гастрономічними властивостями, а також високим рівнем фізіологічної дії на організм людини [15].

Гідробіонти мають більш високі дієтичні властивості, ніж м'ясо тварин. Після теплової обробки вони робляться соковитими та ніжними, що полегшує перетравлення і засвоєння організмом людини. Це пояснюється кількома причинами. Колаген, який має низьку температуру денатурації (біля + 40°C), швидше руйнується під час теплової обробки, ніж колаген м'яса тварин, піддається деструкції до утворення глютину, який має високу гідрофільність [4]. При варінні та смаженні гідробіонти втрачають всього лише біля 20% вологи, у порівнянні з курячим м'ясом - 25% і яловичиною - 45%.

Екстрактивні речовини гідробіонтів відіграють дуже важливу роль в процесах травлення. Діючи на нервові кінцівки травних органів вони викликають виділення травних соків, збуджуючи апетит і сприяючи кращому засвоєнню їжі. Вони швидше всмоктуються кишечником і активізують в цілому діяльність шлунково-кишкового тракту [4]. Приготування гідробіонтів шляхом теплової обробки надає кулінарним виробам, зокрема бульйону, приємний смак і аромат завдяки азотистим екстрактивним речовинам, які містяться у допустимих межах та не мають високої харчової цінності, яка притаманна дійсним білкам.

Білки гідробіонтів у порівнянні з білками м'яса тварин відрізняються більш високою засвоюваністю (93-98% проти 79-89%) [4]. Це обумовлено тим, що білок міозин, який складає основну частину білкових речовин м'язової тканини

риби, легше піддається денатурації під впливом теплової обробки і приблизно в 2-2,5 рази швидше перетравлюється у шлунково-кишковому тракті людини, ніж міозин м'яса тварин.

Жир гідробіонтів, який містить переважно ненасичені жирні кислоти, краще засвоюється організмом людини (до 98%) і має високу вітамінну активність. Він є цінним джерелом незамінних (ті, що не синтезуються в організмі людини) лінолевої, ліноленової та арахідонової жирних кислот, які мають високу біологічну активність, нормалізують жировий обмін, сприяють виведенню із організму надлишку холестерину, надають кровоносним судинам еластичність [4]. У зв'язку з перевагами ненасичених жирних кислот, особливо поліненасичених кислот з 5-6 подвійними зв'язками, які зустрічаються в гідробіонтах геронтологи вважають, що такий жирно кислотний склад жиру сприяє омолодженню організму людини та подовжує його життя.

Вуглеводи гідробіонтів в більш значній мірі, ніж м'ясо тварин впливають на формування смаку, запаху і кольору кулінарних страв, що в значній мірі впливає на повноту їх засвоєння [4]. Дана категорія майже не поступається м'ясу за енергетичними цінностями, а навіть перевищує його за рядом корисних властивостей.

На противагу від м'ясної і рослинної їжі, гідробіонти є важливим джерелом вітамінів А і D, що значно підвищує їх біологічну цінність. Мінеральні речовини і мікроелементи, які містяться у даній категорії, відіграють надзвичайно велику роль в організмі людини, тому їх можна вважати одними з найважливіших джерел [4]. Проте, незважаючи на переваги гідробіонтів перед м'ясом з точки зору їх більш високого рівня фізіологічного впливу на організм людини і швидкості засвоєння хімічних речовин, вони менше насичують організм.

Гідробіонти мають не тільки високу харчову цінність, але й дієтичні властивості [4]. Численними дослідженнями і спостереженнями доведена можливість їх використання в лікувальному і профілактичному харчуванні.

Страви із гідробіонтів сприяють попередженню серцево-судинним захворюванням у людини за рахунок зниження рівня холестерину і його ефірів в

крові, що приводить до зниження атеросклеротичних змін в судинах. Споживання їх із солями кальцію у збалансованому співвідношенні з фосфором сприяє нормальному функціонуванню нервової системи і зменшенню стресового стану [4]. Солі кальцію підвищують опір організму до інфекційних захворювань, сприяють засвоєнню їжі, а солі калію відіграють значну роль у роботі серця.

Високий вміст у даній категорії заліза, міді, кобальту має значення в лікувальному і профілактичному харчуванні при недовітві, а йоду - при захворюванні щитовидної залози [4]. Гідробіонти є джерелом вітамінів А, D, які допомагають у профілактиці інфекційних захворювань, захворювань рахітом, перешкоджають ранньому старінню шкіри та покращують зір.

З віком біохімічні процеси, пов'язані з обміном речовин у більшості людей, поступово починають, порушуватися, а до старості все більш наростати, особливо коли за наглядом основних норм гігієни харчування не слідкують [4].

1.3 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок із гідробіонтами

Роль холодних закусок із гідробіонтами у харчуванні людини є досить великою. Холодні закуски розраховані на збудження апетиту перед основними стравами – цим пояснюється традиційний порядок подачі їх до столу [16]. Висока харчова і біологічна цінність гідробіонтів створює можливість виготовляти з них різноманітну продукцію. Гідробіонти у зрґ використовують для холодних і гарячих закусок, перших та других страв.

Багато науковців охарактеризувало цю тему у своїх роботах. Однієї з них є кандидат технічних наук, доцент - Ратушенко Антоніна Тарасівна. Яка у книзі «Страви з риби та морепродуктів» описала холодні закуски із гідробіонтів.

У зрґ подають маленькі закусочні бутерброди – канапе. Для їхнього приготування використовують різноманітні продукти [3]. Канапе прикрашають свіжою зеленню, маслинами та лимонами.

Масляні суміші використовують як самостійну закуску так і для приготування канапе. Наприклад, «Канапе з огірками, фаршированими

оселедцевим маслом». Багет - 200 г, огірки - 200 г, масло вершкове – 60 г, філе оселедця – 40 г, зелень петрушки - 30 г. Огірки очищають від шкірочки, розрізають поперек на дві частини, з кожної чайною ложкою видаляють зерна з м'якоттю. Філе оселедця двічі пропускають через м'ясорубку, протирають через сито, з'єднують з розм'якшеним вершковим маслом, додають дрібно нарізану м'якоть огірків і все добре збивають [3]. Цією сумішшю заповнюють порожнини огірків. Половинки огірків з'єднують разом, охолоджують, потім нарізають навскіс на однакові кружечки (еліпси). Багет нарізають шириною – 1,5 см. На кожну скибочку багета укладають по 3-4 кружечки огірка з оселедцевим маслом і посипають подрібненою петрушкою.

«Масло з оселедцем і сиром». Масло вершкове – 200 г, оселедець – 200 г, сир твердий – 80 г. Готують так само, як і оселедцеве масло [3]. Натирають твердий сир, додають у масу та вимішують.

«Масло кількове з цибулею та оцтом». М'якоть кільки - 400 г, масло вершкове – 300 г, цибуля зелена - 100 г, оцет - 40 г [3]. М'якоть кільки пропускають через м'ясорубку, протирають через сито, з'єднують із дрібно нарізаною зеленою цибулею, розм'якшеним маслом, потім збивають до одержання однорідної маси. Під час збивання на смак додають столовий оцет.

«Масло збите з кальмарами». Масло вершкове - 200 г, філе кальмарів 150 г, зелень кропу - 50 г, оцет, сіль на смак. Варені й охолоджені кальмари двічі пропускають через м'ясорубку з дрібною решіткою [3]. Вершкове масло розм'якшують, збивають у пишну масу, з'єднують із пропущеними через м'ясорубку кальмарами, додають дрібно нарізану зелень кропу, суміш добре перемішують та охолоджують.

«Масло креветочне». Масло вершкове - 150 г, варено-морожені креветки - 400 г, сіль. Готове м'ясо креветок три рази пропускають через м'ясорубку. Розм'якшене вершкове масло збивають до одержання однорідної пишної маси, з'єднують із пропущеним через м'ясорубку м'ясом креветок, додають сіль і ретельно перемішують до одержання однорідної маси [3]. Сформовані прямокутні бруски охолоджують у холодильнику.

«Масло збите з морською капустою». Масло вершкове - 300 г, капуста морська варена - 200 г. Вершкове масло збивають. Варену морську капусту подрібнюють, змішують з маслом і добре вимішують [3]. Формують у вигляді прямокутних брусків і охолоджують.

«Масло, збите з м'ясом морського гребінця». Масло вершкове - 250 г, морський гребінець - 300 г, сіль. Розм'якшене вершкове масло збивають до одержання однорідної пишної маси, з'єднують із пропущеним через м'ясорубку відвареним м'ясом гребінця, додають сіль і ретельно перемішують до одержання однорідної маси [3]. З маси формують прямокутні бруски і охолоджують у холодильнику.

Також користуються попитом холодні закуски із січених гідробіонтів, а саме - «Кілька січена з буряком». Кілька - 250 г, цибуля ріпчаста - 150 г, буряк маринований - 100 г, соняшникова олія - 40 г, хліб пшеничний - 100 г, яйця варені - 1 шт. Для гарніру: буряк маринований - 50 г, помідори - 50 г, огірки - 50 г, цибуля зелена - 40 г. Підготовлену рибу разом з хлібом, маринованим буряком, ріпчастою цибулею, яйцями подрібнюють на м'ясорубці два рази. Заправляють олією [3]. Гарнірують маринованим буряком, огірками, помідорами та зеленою цибулею.

«Салака січена з маринованою ріпчастою цибулею». Салака - 350 г, цибуля маринована - 80 г, хліб пшеничний - 100 г, соняшникова олія - 40 г. Для гарніру: цибуля маринована - 80 г, помідори - 100 г, цибуля зелена - 30 г, салат - 30 г, зелень. М'якоть салаки змішують із замоченим у воді і віджатим пшеничним хлібом, маринованою цибулею, пропускають два рази через м'ясорубку з дрібною решіткою [3]. Заправляють олією. Викладають у тарілку гіркою чи у формі оселедця, гарнірують маринованою цибулею, помідорами, зеленою цибулею та листами салату.

«Січений оселедець з овочами». Філе оселедця - 200 г, цибуля маринована - 100 г, буряк маринований - 100 г, перець солодкий маринований - 100 г, помідори - 100 г, олія - 40 г. Підготовлене філе оселедця дрібно січуть ножом разом з маринованим буряком, цибулею, солодким перцем (без соку). Помідори

дрібно нарізають, протирають через сито і змішують з іншою масою. Додають олію та добре перемішують [3]. Ікру укладають гіркою. Гарнірують свіжими помідорами й огірками, листами салату і зеленою цибулею.

А Романенко Ірина Володимирівна у книзі «Рулети, паштети. М'ясо, риба, овочі» наводить наступні технології холодних закусок із гідробіонтами. А саме «Огіркові рулетики з тунцем і авокадо», для якого необхідно: огірок – 1 шт.; консервованій тунець - 60 г; авокадо - 60 г; натуральний йогурт – 3 ч.л.; сік лимона – 1 ч.л.; зелень петрушки- 3 гілочки; сіль, чорний мелений перець, перець чилі. Огірок нарізають тонкими слайсами [17]. Тунця розминають виделкою, додають нарізану зелень і 1 ч.л. йогурту, солять і перчать. Авокадо нарізають невеликими брусочками і скроплюють соком лимона. Намашують начинкою огірковий слайс, кладуть два брусочки авокадо і скручують рулет. Таким чином формують вироби. Решту йогурту змішують з дрібною перцю чилі і поливають рулетики.

«Рулетики з оселедця». Філе оселедця – 6 шт.; в'ялені помідори - 10-15 шт.; почищені волоські горіхи - 6 шт.; зелений базилік для подачі; для маринаду: оливкова олія - 150 мл; оцет - 50 мл; томатна паста - 1 ст.л.; цукор – 1 ч.л.; морська сіль – 2 ч.л.; червоний перець, паприка - по 0,5 ч.л. Розігрівають на сковороді олію, додають томатну пасту – перемішують та готують 3 хвилини. Потім переливають в скляну форму і охолоджують. Додають до суміші оцет, сіль, цукор, перець, паприку та ретельно перемішують. Викладають філе в скляну форму, заливають маринадом, накривають кришкою і ставлять в холодильник на 12 годин [17]. У замариноване філе загортають дрібно нарізані в'ялені помідори. Скріплюють рулетики зубочистками та прикрашають волоськими горіхами, листочками з базиліку.

«Роли з оселедця». Філе оселедця – 4 шт.; ріпчаста цибуля – 1 шт.; червоні яблука – 2 шт.; родзинки - 100 г; оливкова олія – 4 ст.л.; гірчиця – 3 ст.л.; винний оцет – 1 ч.л. Філе оселедця злегка відбивають молотком. Цибулю нарізають кружальцями та розподіляють по дну скляної форми. Викладають філе оселедця і змащують гірчицею. Змішують 3 ст.л. оливкової олії, оцет та поливають

оселедець, засипають другою половиною цибулі. Маринують 1 годину [17]. Яблука нарізають кружальцями і видаляють серцевину. Кружальця яблук обсмажують в олії з обох боків. Згортають замариновані половинки філе у вигляді ролів додавши промиті родзинки та скріпивши зубочистками. На кожне кружальце яблука кладуть мариновану цибулю, потім – роли з оселедця, заповнені родзинками.

«Закусочні рольмопси з оселедця». Філе оселедця – 4 шт.; мариновані корнішони – 3 шт.; червона цибуля – 1 шт.; червоний солодкий перець – 1 шт.; гірчиця 3 ч.л.; вода – 0,5 склянки; оцет – 2 ст.л.; лавровий лист - 5 г; каперси, зелень кропу для подачі. Здійснюють мко цибулі та червоного перцю [17]. Корнішони і перець нарізають соломкою, а цибулю – кільцями. Воду доводять до кипіння, додають оцет, спеції, проварюють 1 хвилину й остуджують. Філе накривають плівкою і трохи відбивають дерев'яним молоточком. Змашують гірчицею, з одного краю викладають трохи червоного перцю, цибулі і корнішонів. Згортають рулетом і скріплюють зубочисткою. Викладають рулетики в каструлю та заливають охолодженим маринадом, накривають кришкою і ставлять в холодильник на 24 години. При подачі прикрашають зеленню і каперсами.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТАМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «GRAM» М. КАЛУШ

2.1 Загальна характеристика ресторану «GRAM» м. Калуш

Ресторан «GRAM» розташовано в м. Калуш Івано-Франківської області, за вулицею Січових Стрільців 23. Локацію наведено в додатку А. За ступенем комфорту, рівнем обслуговування та обсягом надаваних послуг ресторан «GRAM» відносять до першого класу. Керівником організації є ФОП Мичко Марія Миронівна. Підприємство зареєстровано – 21.01.2011 за юридичною адресою: виконавчий комітет Калуської міської ради Івано-Франківської області.

Згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства: Класифікація» ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього [18].

Конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства на споживчому ринку залежить від наступних факторів: якість задоволення споживчого попиту, ресурсний потенціал та ефективність функціонування господарської системи [19]. До якості задоволення споживчого попиту відносять: обсяг товарообігу, темпи його зростання, широкий асортимент, якість продукції та обслуговування.

Екстер'єр закладу представлено у додатку Б. Інтер'єр ресторану «GRAM» виконаний у стилі хай-тек (додаток В). Тут орієнтуються на запити та потреби відвідувачів і сумлінно працюють задля їхнього комфорту. У ресторані «GRAM» є дитяча кімната, поки батьки насолоджуються майстерно приготованими стравами, діти можуть повеселитись в спеціально облаштованій ігровій кімнаті (додаток Г).

У закладі час від часу презентують нові страви. Тобто, для відвідувачів відкривається можливість скуштувати, як правило, вишукані за смаком і незвичні за оформленням страви. Особливої уваги заслуговують коктейлі, які перетворюють вечір на справжнє свято (додаток Д). Створення нових страв у ресторані «GRAM» - додає унікальності пропозиції продукції та приваблює бажаючих скуштувати щось новеньке [20]. Удосконалення технологій і практики їх використання – важлива умова науково-технічного прогресу кожного підприємства.

Також у закладі є доставка. Переваги доставки у ресторані «GRAM»:

- великий асортимент страв. Сподобається навіть найбільш вибагливим гурманам;
- турбота про якість та смак. Дбайливо обирають компоненти та готують страву безпосередньо перед доставкою;

- швидка доставка. Доставляють салати, перші та другі страви, напої, десерти у будь-яку частину міста.

Тут гарантують:

- особливий підхід до свята;
- якісне та професійне обслуговування.

Характеристика обраних ознак концепції функціонування ресторану «GRAM» представлена у табл.2.1.

Таблиця 2.1

Концепція закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Вид	Заклад ресторанного господарства
Кулінарне спрямування	Європейська кухня
Контингент споживачів	Розосереджений (мешканці міста, туристи)
Формат закладу	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Тип структурного підрозділу	Ресторан
Кількість місць	100 місць
Режим роботи	11 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами

Банкетний зал закладу чудово підходить для святкування - днів народжень, весіль, хрестин, корпоративів, ювілеїв та інших важливих дат (додаток Е).

2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «GRAM» м. Калуш

Окремі приміщення ресторану «GRAM» об'єднують у зони за призначенням:

- зона виробництва;
- зона обслуговування;
- зона складських приміщень;
- адміністративно-побутові приміщення;
- технічні приміщення.

Зона виробництва розташована на одному поверсі з залом і обслуговується виробничими цехами. Планувальні рішення ЗРГ забезпечують послідовний технологічний процес, а виробничі зони розташовані якомога ближче до зони обслуговування та складських приміщень для максимального скорочення руху вантажопотоків.

Зона обслуговування розташовується уздовж головного фасаду будівлі і має природне та штучне освітлення. З вікон залу відкривається вид на місто.

У зоні складських приміщень забезпечується зберігання товарів та сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Складські приміщення розташовані поблизу з виробничими.

У складських приміщеннях здійснюються такі заходи:

1. Приймання продовольчих товарів.
2. Складування продовольчих товарів відповідно до санітарних норм.
3. Відпуск товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення.
4. Санітарне обробляння та ремонт тари.
5. Санітарне обробляння приміщень.
6. Передача тари постачальникам.
7. Моніторинг постачальників.

Адміністративно-побутові приміщення забезпечуються природним освітленням. Побутові приміщення спроектовані як один блок поруч зі службовим входом, щоб зменшити пересування персоналу та відвідувачів у верхньому одязі всередині будівлі.

Послідовність процесів обробки сировини та приготування напівфабрикатів і страв, зумовлена правильним проектуванням зрг.

Приміщення для приймання і зберігання сировини та матеріально-технічних ресурсів визначено виходячи з асортименту, обсягів продукції, оптимальних умов з урахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів.

Комора для сипких продуктів (борошна, круп, цукру, солі, кави, какао, спецій та ін.) розташована у сухому приміщенні з природним освітленням, обладнаним вентиляцією. У зимовий період її опалюють.

Овочевий цех – це заготівельний цех закладу, в якому здійснюють первинну механічну обробку овочів, фруктів і зелені [21]. Він максимально ізольований від виробничих приміщень, оскільки овочі є джерелом забруднень.

Холодний цех розташовується поруч з гарячим цехом і має зручний зв'язок з мийним відділенням та залом для реалізації продукції. Потоки сировини, напівфабрикатів і готової їжі не перетинаються всередині цеху. Більшість продуктів є швидкопсувними і подаються в охолоджену вигляді, через це холодний цех обладнаний холодильним устаткуванням.

У гарячому цеху випускається продукція доведена до стану повної кулінарної готовності. Тут проводиться теплова кулінарна обробка напівфабрикатів, де їх порціонують, оформляють та передають для наступної обробки у холодний цех. Тому гарячий цех розташований в місці зі зручним сполученням із складським приміщенням та холодним цехом.

Мийна посуду – розташована поруч із зонами для зберігання посуду. Має зв'язок з виробничими приміщеннями та залом. Мийна кухонного посуду обладнана мийними ваннами, виробничими столами, сушильними шафами, стелажми і шафами для чистого посуду та баками для відходів.

У ресторані «GRAM» використовують такі види столової білизни, як скатертини, серветки, рушники. Вони виготовлені із льняних тканин, які відрізняються міцністю і гігієнічністю у порівнянні з бавовняними.

У сервізній зберігають і видають офіціантам столовий посуд та набори. Приміщення має зв'язок з мийною посуду. Відповідальність за зберігання посуду та столових наборів, що знаходиться в обігу покладається на адміністратора ресторану «GRAM».

Щорічно в Україні відкриваються тисячі закладів ресторанного господарства, здійснюється технічне переоснащення та реконструкція діючих.

2.3 Організація виробництва технологій холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш

Забезпечення злагодженої організації виробництва кулінарної продукції у ресторані «GRAM» відбувається за допомогою виконання цих функцій:

- продукти, що швидко псуються, завозяться невеликими партіями з врахуванням швидкості їх реалізації;
- забезпечуються необхідні умови зберігання продуктів з урахуванням їх товарознавчих характеристик;
- продукція, яка швидко псується, виготовляється в невеликій кількості і збільшується в процесі реалізації;
- сезон впливає на асортимент продукції;
- виготовлення продукції, її реалізація здійснюється при дотриманні санітарних норм та правил;
- на підприємстві постійно здійснюється контроль за якістю сировини, що обробляється, процесом виготовлення і реалізацією продукції;
- працівники закладу повинні суворо дотримуватись санітарних правил виготовлення продукції і правил особистої гігієни;
- для виготовлення кулінарної продукції обладнуються робочі місця, оснащені відповідним технологічним устаткуванням та інструментами.

У ресторані «GRAM» представлені наступні холодні закуски із гідробіонтів:

- «Дует карпачо з риби».
- «Оселедець на картопляній подушці» (додаток Ж).
- «Форшмак з грінками».

Холодні закуски подають при температурі 10-14°C.

Закуски, що готують з продуктів, що надалі не піддають тепловій обробці, потребують особливо ретельної підготовки, обробки, оформлення і зберігання з дотриманням суворих правил особистої гігієни і санітарії. До прикладу, масляні суміші можна подавати окремо порціями для других страв як додатковий гарнір.

Для зручного їх порціонування, тобто нарізування на порції, масляним сумішам після приготування надають форми прямокутного бруска і охолоджують в холодильнику. Якщо при цьому використовують форми, для того, щоб дістати суміші з них після охолодження останніх посуд опускають до половини висоти на кілька секунд у гарячу воду, потім вміст перекладають на тарілку.

Якщо масляні суміші використовують для нанесення візерунка на канапе, їх попередньо не охолоджують, а поміщають у кондитерський мішок із зубцюватим чи гладким металевим наконечником і, вичавлюючи, наносять візерунок. Далі охолоджують для затвердіння масляної суміші.

Пасти із гідробіонтів, які використовують як самостійну закуску, готують з різних продуктів, підібраних на смак, ретельно подрібнених і збитих. До складу пасти входять оселедець, кілька, салака та солонина скумбрія.

У ресторані «GRAM» використовуються ресурсозберігаючі технології, а саме - пасти готують із залишків гідробіонтів, які залишились після приготування канапе. Для приготування паст - гідробіонти та відварні овочі пропускають через м'ясорубку, розтирають до однорідної маси, потім змішують з вершковим маслом, тертим сиром або бринзою, заправляють прянощами і охолоджують.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТАМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У РЕСТОРАНІ «GRAM» М. КАЛУШ

3.1 Хімічний склад обраної сировини

Хімічний склад гідробіонтів, який визначає їх поживну, лікувально-профілактичну цінність і смакові властивості, характеризується вмістом різних хімічних сполук, серед яких найбільше значення мають білки, жири, мінеральні речовини і вітаміни [22]. Важливою особливістю гідробіонтів є значний вміст в них різних мікроелементів, в десятки разів перевищуючий їх вміст в м'ясі тварин, а саме - I, Cu, Co, Br, Zn.

У холодних закусках використовуються такі гідробіонти, як: анчоус, оселедець, форель, криль, ламінарія, горбуша, печінка тріски.

Консервовані анчоуси на 100 г містять: білків – 23,7 г, жирів – 10 г, з них насичені – 2,1 г. З жиророзчинних вітамінів в продукті присутні А, бета-каротин, альфа-каротин, D, D2, D3, Е, К. З водорозчинних – вітаміни С, В1, В2, В3, В4, В5, В6, В9, В12. Також консервовані анчоуси багаті на мікроелементи – Cu, Zn та макроелементи – Fe, P, K, Ca, Mg [23]. Жир гідробіонтів краще ніж жири тварин засвоюється організмом людини (до 98%), та підвищує їх харчову цінність, є цінним джерелом незамінних (не синтезуються в організмі людини) лінолевої, ліноленової та арахідонової жирних кислот.

Мінеральні речовини, поряд з іншими речовинами, впливають на смакові властивості гідробіонтів [22]. Розщеплення і синтез білків, вуглеводів і ліпідів в значній мірі залежить і від участі в цих процесах мінеральних речовин, особливо мікроелементів.

Оселедець є одним з найкращих джерел омега-3 жирних кислот. За добової потреби 1-1,5 г на добу, в 100 г продукту міститься 2,4 г. Калорійність становить 168 ккал на 100 грам. Оселедець містить до 20% білка, вітаміни – А, Е, D, В1, В2, В12, РР [24]. Продукт містить важливі для щитоподібної залози йод і селен. Останнього в оселедці досить багато – близько 37 мкг, за мінімальної добової потреби – 50 мкг. З макроелементів міститься – К, Р, Na. До складу білків оселедця входять незамінні амінокислоти.

Білки – найбільш важливі речовини, які входять до складу гідробіонтів. Слід підкреслити ті обставини, що відносно постійний і досить високий вміст у гідробіонтах білків дозволяють розглядати їх в першу чергу, як білкові продукти харчування [25]. Білки гідробіонтів по цінності не поступаються білкам м'яса тварин, птахів, а також молока, яєць та інших продуктів тваринного походження.

Гідробіонти являються важливим джерелом жиророзчинних вітамінів: А, D, Е, К, кількість яких значно більша, ніж в м'ясі тварин [22]. Масова частка вітаміну В1 в оселедці коливається від сотих часток міліграма в 100 г. Для порівняння: у пшениці 0,2-0,4 мг/100 г цього вітаміну.

Форель містить вітаміни - А, D, B12, макроелементи - Р, К та незамінні амінокислоти. Даний продукт є джерелом унікальних природних речовин, а саме жирних кислот омега-3 і омега-6 [26]. Через високий вміст корисних білків і амінокислот у поєднанні з низькою калорійністю форель відносять до розряду дієтичних продуктів.

Амінокислоти в білках гідробіонтів знаходяться в оптимальному для харчування людини співвідношенні. Серед них є всі незамінні амінокислоти, в тому числі такі, які мають особливо важливе значення для організму людини - лізин, метіонін, триптофан [4]. Їх називають незамінними лімітуючими, наявність яких робить позитивний вплив на засвоєння всіх білків.

Хімічний склад антарктичного криля, коливається в широких межах: вміст води 74-82%, азотистих речовин 10,3-16,3%, ліпідів 1,2-9,5%, вуглеводів 0,3-0,9%, мінеральних речовин 2,3-4,0%, хітину 0,7- 1,5%. У м'ясі криля основна маса азотистих речовин представлена білками [22]. На долю небілкових азотистих речовин, в основному поліпептидів, доводиться близько 20%. У антарктичному крилі міститься 41,2-47,3% міофібрилярних і 26,6-32,7% (загального вмісту азотистих речовин) саркоплазматичних білків.

Величина рН м'яса свіжого криля 6,92-6,98. Основними класами ліпідів криля є тригліцериди (50-60 %), фосфоліпіди (15-30 %), стерини (6-10 %) і ефіри стеринів (6-14%). Вуглеводи представлені в основному моносахаридами, на частку яких в м'ясі криля доводиться 96,5% їх загальної кількості [22]. Кількісний склад моносахаридів криля невеликий і представлений трьома моносахаридами: рамнозою (76,5%), глюкозою (28,5%) і пентозою (23%).

Ламінарія – це справжній скарб, для людського організму вона - неперевершене джерело корисних і лікувальних речовин, таких як: йод, амінокислоти, вітаміни і мікроелементи, яких не знайти ні в одній іншій рослині. Адже водні потоки з поверхні землі змивають величезну кількість неорганічних мінеральних елементів, і морські водорості накопичують їх та перетворюють в органічні. Тому населення тих регіонів, де раціон складають переважно гідробіонти, мало хворіє, вживає чимало макро- та мікроелементів [26]. Кожен з

них - стимулятор якихось процесів в організмі. А до складу ламінарії входять К, Са, Na, Mn, Cu, Br, I. Виявлено в ній і вітаміни А, В1, В2, В12, С і D.

Порівняно із звичайною капустою, в морській вдвічі більше фосфору, в 11 разів – магнію, в 16 – заліза, в 40 разів – натрію. Йоду в ламінарії в 30 тисяч разів більше, ніж морській воді, вітаміну С – в чотири рази більше, ніж в грушах, сливах, дині, винограді, апельсинах, ананасах і зеленій цибулі, вітаміну А - як в яблуках, сливах і вишнях. В день достатньо з'їдати 30-40 г даного продукту. У ній не просто багато йоду, вона містить ще і біологічно активні речовини, що допомагають цей йод засвоїти [4]. Альгінова кислота, що міститься в ній, дозволяє виводити токсичні метали і радіонукліди з організму.

У 100 г горбуші міститься: води - 70,5%, білків – 21%, жирів – 7%, золи – 1,4%. З мінеральних речовин: К – 315 мг, Са – 48 мг, Mg – 44 мг, Fe – 2,9 мг. А з вітамінів: А – 0,03 мг, В1 – 0,06 мг, В2 – 0,14 мг, РР – 2,2 мг [4]. Енергетична цінність складає – 147 Ккал.

Вміст води в рибі залежить від її виду, статі, віку, угодованості, фізіологічного стану й може коливатися в широких межах: від 53% до 89 %. Вміст води знижується зі збільшенням віку й угодованості організму [22]. Нестача їжі під час зимівлі, розвиток статевих залоз і нерест викликають зменшення органічних речовин і, відповідно, збільшення частки води в м'ясі.

Характерна особливість хімічного складу гідробіонтів полягає в тому, що між вмістом жиру і води існує певний взаємозв'язок: чим більше міститься жиру, тим менше міститься води і навпаки [22]. Вміст жиру в гідробіонтах - один із головних показників, по якому судять про їх цінність.

Печінка тріски містить поліненасичені кислоти, омега-3 і омега-6 кислоти, амінокислоти триптофан і лізин, а також мінеральні речовини, як F, Са, Мо, I, Mg, P [4]. У 100 г продукту міститься добова норма вітамінів А, С, D, В2, РР. Цей продукт є одним з рекордсменів за вмістом вітаміну D.

Вміст окремих амінокислот в білках гідробіонтів не завжди буває постійним і змінюється не тільки від виду, але й часу вилову, міграції та інших причин [4]. Так в період нересту вміст деяких амінокислот (аргініну, гістидину,

триптофану, метіоніну) зменшується, що приводить до зниження харчової цінності гідробіонтів.

У тріскових до 90% загальної кількості вітаміну А зосереджено в печінці, де рівень його вмісту може досягати більших значень. Вітаміну В2 у печінці тріскових близько 2 мг в 100 г, а у печінці великої рогатої худоби - 2,6-4,3 мг. У гідробіонтах жир накопичується, в основному, у підшкірній сполучній тканині, черевній порожнині, м'язах, печінці, основі плавців [22]. Так, наприклад, у печінці тріски знаходиться до 50-70% загальної кількості жиру.

Слід відзначити, що для організму людини важливим є збалансоване співвідношення кальцію і фосфору, що поступають з їжею. В гідробіонтах це співвідношення в більшій мірі, ніж в м'ясі тварин наближено до оптимального для дорослої людини. Кальцій гідробіонтів засвоюється організмом людини не гірше, ніж кальцій молока. Він активно використовується організмом людини для побудови тканин тіла і ця потреба існує протягом всього його життя. Фосфор також є незамінним елементом [4]. Він входить до складу різноманітних фосфорорганічних з'єднань: нуклеопротейдів, фосфоліпідів, коферментів, АТФ, АДФ.

Хімічний склад гідробіонтів не постійний і піддається коливанням в залежності від їх виду, віку, фізіологічного стану, місця існування, часу вилову, характеру харчування, вгодованості, та інших умов навколишнього середовища. Гідробіонти дають людині такі мінеральні речовини, які вона не одержить ні з якою іншою їжею [22]. За допомогою них можна задовольнити потреби організму в залізі на 25%, фосфорі на 50-70%, магнії - на 20%. У зв'язку з цим гідробіонти можуть розцінюватись як одні з найважливіших їх джерел.

3.2. Розробка технологій холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калуш

Керівник

ресторан «GRAM»

Пелехан Іванна Богданівна

«15» травня 2024 р.

М.П.

Технологічна карта № 1

НА НОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ

«Брускети з анчоусами, в'яленими томатами та сиром моцарела»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Багет пшеничний	-	30	Сировина якісна і відповідає вимогам чинного законодавства та міжнародних стандартів, технічних вимог та інших нормативних документів
2	Філе анчоусів в оливковій олії	-	20	
3	Моцарела	-	28	
4	В'ялені помідори	-	18	
5	Олія з волоського горіха	-	2	
6	Петрушка	4	2	
	Вихід	-	100	

1. Підготовка сировини до виробництва

МКО петрушки.

2. Технологія приготування

Нарізаємо багет товщиною в 1,5 см. Скибки засмажуємо в електричній печі 5 хвилин при 180 °С. Моцарелу нарізаємо товщиною 12 мм на слайсері. В'ялені помідори розрізаємо наполовину. Дрібно нарізаємо петрушку. Багет скроплюємо олією волоського горіха. На нього викладаємо моцарелу, філе анчоусів та в'ялені помідори. Зверху посипаємо петрушкою.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – брускети прикрашені петрушкою.

Консистенція – моцарели, в'ялених томатів, філе анчоусів – м'яка; багета

– хрумка.

Запах та смак – помірно солоний, з відчутним смаком анчоусів, в'ялених томатів та олії волоського горіха.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Вологість філе анчоусів в оливковій олії складає до 75 %. Вміст солі у в'ялених помідорів складає 2 %.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетичну цінність розрахувала на 100 г готової страви з урахуванням енергетичної цінності кожного компоненту рецептури.

Багет пшеничний (30 г)

$$ЕЦ = 4*4 + 0,5*9 + 17*4 = 88,5$$

Філе анчоусів в оливковій олії (20 г)

$$ЕЦ = 5*4 + 2*9 + 0*4 = 38$$

Моцарела (28 г)

$$ЕЦ = 6*4 + 6*9 + 0,6*4 = 80,4$$

В'ялені томати (18 г)

$$ЕЦ = 0,7*4 + 10*9 + 1*4 = 96,8$$

Олія з волоського горіха (2 г)

$$ЕЦ = 0*4 + 2*9 + 0*4 = 18$$

Петрушка (2 г)

$$ЕЦ = 0,08*4 + 0,01*9 + 0,2*4 = 1,21$$

$$ЕЦ = 88,5 + 38 + 80,4 + 96,8 + 18 + 1,21 = 322,9$$

Отже, енергетична цінність 100 г кулінарної страви складає – 322,9 ккал.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

(відповідно до нормативних документів)

Термін зберігання в холодильнику при температурі 0 ... +6 °С не більше 30 хвилин.

Автор кулінарної страви: _____ Пелехан Іванна Богданівна

Карту склала: _____ Пелехан Іванна Богданівна
 (посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-
 батькові)

Керівник
 ресторан «GRAM»
 Пелехан Іванна Богданівна
«15» травня 2024 р.
 М.П.

Технологічна карта № 2
 НА НОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ
 «Закуска по-прованськи»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Огірок	71	55	Сировина якісна і відповідає вимогам чинного законодавства та міжнародних стандартів, технічних вимог та інших нормативних документів
2	Філе оселедця слабкосолоного	-	20	
3	Філе форелі холодного копчення	-	10	
4	Яйце куряче варене	-	10	
5	Зелена цибуля	4	3	
6	Ляна олія	-	2	
	Вихід	-	100	

1. Підготовка сировини до виробництва

МКО огірків та зеленої цибулі.

2. Технологія приготування

Філе форелі, оселедець слабкосолоний і відварені курячі яйця нарізаємо кубиками. Додаємо дрібно нарізану зелену цибулю, ляну олію та перемішуємо. Огірки нарізаємо кільцями товщиною 3 см. За допомогою французької ложки вирізаємо серцевину і наповнюємо отриманою начинкою.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – форма нарізання форелі, оселедця, відварених курячих яєць збережена.

Консистенція – огірків – хрумка; форелі, відварених курячих яєць – м`яка; оселедця – ніжна, соковита.

Запах та смак – яскраво виражений смак огірка, оселедця та форелі.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Масова частка кухонної солі в філе оселедця слабосоленого складає – 7%.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетичну цінність розрахувала на 100 г готової страви з урахуванням енергетичної цінності кожного компоненту рецептури.

Огірок (55 г)

$$ЕЦ = 0,5*4 + 0,1*9 + 1*4 = 6,9$$

Філе оселедця (20 г)

$$ЕЦ = 5*4 + 2*9 + 0*4 = 38$$

Філе форелі холодного копчення (10 г)

$$ЕЦ = 2*4 + 1*9 + 0*4 = 17$$

Яйце куряче варене (10 г)

$$ЕЦ = 1*4 + 1*9 + 0,1*4 = 13,4$$

Зелена цибуля (3 г)

$$ЕЦ = 0,05*4 + 0,01*9 + 0,1*4 = 0,69$$

Ляна олія (2 г)

$$ЕЦ = 0*4 + 2*9 + 0*4 = 18$$

$$ЕЦ = 6,9+38+17+13,4+0,69+18 = 94$$

Отже, енергетична цінність 100 г кулінарної страви складає – 94 ккал.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

(відповідно до нормативних документів)

Термін зберігання в холодильнику при температурі +4...+6 °С 3 години.

Автор кулінарної страви: _____ Пелехан Іванна Богданівна

Карту склала: _____ Пелехан Іванна Богданівна
 (посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-
 батькові)

Керівник
 ресторан «GRAM»
 Пелехан Іванна Богданівна
 «15» травня 2024 р.
 М.П.

Технологічна карта № 3
 НА НОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ
 «Коктейль із м'яса криля, хурми та ламінарії»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	М'ясо криля	-	21	Сировина якісна і відповідає вимогам чинного законодавства та міжнародних стандартів, технічних вимог, інших нормативних документів
2	Хурма	21	19	
3	Огірок	21	19	
4	Помідор	20	18	
5	Ламінарія	-	18	
6	Олія з гарбузового насіння	-	5	
	Вихід	-	100	

1. Підготовка сировини до виробництва

МКО хурми, огірка та помідора.

2. Технологія приготування

Помідор, огірок та хурму нарізаємо кубиками. На дно стакану викладаємо м'ясо криля, огірок, помідор, хурму та морську капусту. Кожен шар скроплюємо

олією з гарбузового насіння.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – форма нарізання збережена. Коктейль викладений у стакан шарами.

Консистенція – м'яка – хурми і помідора; хрумка – огірка.

Запах та смак – яскраво виражений смак м'яса криля, ламінарії та олії гарбузового насіння.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Вміст води у ламінарії складає 88 %.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетичну цінність розрахувала на 100 г готової страви з урахуванням енергетичної цінності кожного компоненту рецептури.

М'ясо криля (21 г)

$$ЕЦ = 2*4 + 0,7*9 + 0,6*4 = 16,7$$

Хурма (19 г)

$$ЕЦ = 0,08*4 + 0,04*9 + 2*4 = 8,68$$

Огірок (19 г)

$$ЕЦ = 0,2*4 + 0,03*9 + 0,4*4 = 2,67$$

Помідор (18 г)

$$ЕЦ = 0,2*4 + 0,04*9 + 0,7*4 = 3,96$$

Ламінарія (18 г)

$$ЕЦ = 0,2*4 + 0,04*9 + 0,5*4 = 3,16$$

Олія з гарбузового насіння (5 г)

$$ЕЦ = 0*4 + 5*9 + 0*4 = 45$$

$$ЕЦ = 16,7+8,68+2,67+3,96+3,16+45 = 80,2$$

Отже, енергетична цінність 100 г кулінарної страви складає – 80,2 ккал.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

(відповідно до нормативних документів)

Термін зберігання в холодильнику при температурі +4...+6 °С 30 хвилин.

Автор кулінарної страви: _____ Пелехан Іванна Богданівна

Карту склала: _____ Пелехан Іванна Богданівна

(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-
батькові)

Керівник

ресторан «GRAM»

Пелехан Іванна Богданівна

«15» травня 2024 р.

М.П.

Технологічна карта № 4
НА НОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ
«Террін із горбуші з крем-сиром»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Вода (для набрякання желатину)	-	510	Сировина якісна і відповідає вимогам чинного законодавства та міжнародних стандартів, технічних вимог, інших нормативних документів
2	Крем-сир 23%	-	49	
3	Філе горбуші слабосоленої	-	40	
4	Зелена цибуля	7	6	
5	Кріп	4	3	
6	Листовий желатин	-	1	
7	Насіння чорного кмину	-	1	
	Вихід	-	100	

1. Підготовка сировини до виробництва

МКО зеленої цибулі та кропу. Листовий желатин залишаємо у льодяній воді на 20 хвилин. Потім витягаємо його та віджимаємо зайву вологу.

2. Технологія приготування

Нарізаємо філе горбуші тонкими слайсами. На дошці розстеляємо харчову плівку та розкладаємо шматочки горбуші внапуск. Разом з плівкою кладемо рибу в форму. Залишки горбуші нарізаємо кубиками та змішуємо з крем-сиром, дрібно нарізаними зеленою цибулею та кропом. Набряклий желатин розтоплюємо на водяній бані. Потім його змішуємо з 1/5 частиною сирної маси, для того щоб вирівняти температуру. Опісля змішуємо з рештою маси та викладаємо її у форму, закривши краї горбушею. Відправляємо в холодильник на 2-3 години. Після застигання нарізаємо на шматочки масою 50 г.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – террін еліпсоподібної форми. Форма нарізання горбуші збережена.

Консистенція – однорідна та ніжна.

Запах та смак – горбуші та крем-сиру. Яскраво виражений смак кмину.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Вміст води у філе горбуші складає – 70,5 %. Масова частка кухонної солі для філе горбуші слабкосолоної становить 6 %.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетичну цінність розрахувала на 100 г готової страви з урахуванням енергетичної цінності кожного компоненту рецептури.

Крем-сир 23 % (49 г)

$$ЕЦ = 3*4 + 11*9 + 1*4 = 115$$

Філе горбуші слабосолоної (40 г)

$$ЕЦ = 9*4 + 4*9 + 0*4 = 72$$

Зелена цибуля (6 г)

$$ЕЦ = 0,1*4 + 0,01*9 + 0,3*4 = 1,69$$

Кріп (3 г)

$$ЕЦ = 0,08*4 + 0,01*9 + 0,1*4 = 0,81$$

Листовий желатин (1 г)

$$ЕЦ = 0,9*4 + 0*9 + 0*4 = 3,6$$

Насіння чорного кмину (1 г)

$$ЕЦ = 0,2*4 + 0,2*9 + 0,4*4 = 4,2$$

$$ЕЦ = 115+72+1,69+0,81+3,6+4,2 = 197,3$$

Отже, енергетична цінність 100 г кулінарної страви складає – 197,3 ккал.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

(відповідно до нормативних документів)

Термін зберігання в холодильнику при температурі +4...+8 °С 12 годин.

Автор кулінарної страви: _____ Пелехан Іванна Богданівна

Карту склала: _____ Пелехан Іванна Богданівна

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-

батькові)

Керівник

ресторан «GRAM»

Пелехан Іванна Богданівна

«15» травня 2024 р.

М.П.

Технологічна карта № 5

НА НОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ

«Профітролі з кремом із печінки тріски»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Профітролі н/ф	-	51	Сировина якісна і відповідає вимогам чинного законодавства та міжнародних стандартів, технічних вимог, інших
2	Вершки (жирність 36 %)	-	9,4	
3	Масло вершкове 72,5 %	-	18,5	
4	Печінка тріски	-	18,5	
5	Насіння соняшнику	3,3	2,6	

				нормативних документів
	Вихід	-	100	

1. Підготовка сировини до виробництва

МКО насіння соняшнику.

2. Технологія приготування

Печінку тріски відкидаємо на сито, для того щоб стік жир. У чашу міксера вливаємо вершки, спочатку збиваємо на малих обертах, потім на великих 9 хвилин. М'яке вершкове масло теж збиваємо міксером. В електричній м'ясорубці подрібнюємо печінку тріски. Об'єднуємо між собою збиті вершки, вершкове масло, печінку тріски та насіння соняшнику. Отриману масу викладаємо у кондитерський мішок та заповнюємо профітролі.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – профітролі з рум'яною поверхнею.

Консистенція – м'яка.

Запах та смак – вершкового масла і молока. Яскраво виражений смак печінки тріски.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Вміст кухонної солі до маси нетто консервів з печінки тріски становить – 1,8 %. Вміст солей олова на 1 кг консервів складає не більше 200 мг. Вміст солей міді в печінці тріски (у перерахунку на мідь), на 1 кг консервів не більше 15 мг.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетичну цінність розрахувала на напівфабрикат «Профітролі».

Молоко 2,5 % (17 г)

$$ЕЦ = 0,5*4 + 0,4*9 + 0,8*4 = 8,8$$

Вода (17 г)

$$ЕЦ = 0*4 + 0*9 + 0*4 = 0$$

Вершкове масло 72,5 % (15 г)

$$ЕЦ = 0,1*4 + 11*9 + 0,2*4 = 100,2$$

Яйця курячі (27 г)

$$ЕЦ = 3*4 + 3*9 + 0,2*4 = 39,8$$

Пшеничне борошно вищого сорту (22 г)

$$EЦ = 2*4 + 0,2*9 + 16*4 = 73,8$$

Цукор білий (2 г)

$$EЦ = 0*4 + 0*9 + 2*4 = 8$$

$$EЦ = 8,8+0+100,2+39,8+73,8+8= 230,6$$

Енергетичну цінність розраховує на «Крем із печінки тріски».

Вершки жирність 36 % (9,4 г)

$$EЦ = 0,2*4 + 3*9 + 0,3*4 = 29$$

Масло вершкове (18,5 г)

$$EЦ = 0,1*4 + 13*9 + 0,2*4 = 118,2$$

Печінка тріски (18,5 г)

$$EЦ = 1*4 + 11*9 + 0*4 = 103$$

Насіння соняшнику (2,6 г)

$$EЦ = 0,4*4 + 0,9*9 + 0,06*4 = 9,94$$

$$EЦ = 29+118,2+103+9,94 = 260,1$$

Отже, енергетична цінність 100 г кулінарної страви складає – 490,7 ккал.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

(відповідно до нормативних документів)

Термін зберігання в холодильнику при температурі +4...+6 °С 12 годин.

Автор кулінарної страви: _____ Пелехан Іванна Богданівна

Карту склала: _____ Пелехан Іванна Богданівна

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-

батькові)

3.3 Оновлення концептуального меню та виробничої програми холодних закусок із гідробіонтів ресторану «GRAM» м. Калущ

Холодний цех призначений для приготування, порціонування й оформлення закусок, холодних страв та холодних перших страв. Він

організовується на різних типах закладів ресторанного господарства [27]. В холодному цеху ресторану «GRAM» організовуються робочі місця для приготування закусок та салатів.

Концептуальне меню – це асортимент страв, які найбільш ефективно відображають концепцію закладу (додаток И). До концептуального меню ресторану «GRAM» входять: холодні страви і закуски, гарячі закуски, перші страви, основні страви, піца, десерти, гарячі напої, холодні напої, пиво, закуски до пива, вино, горілка, коктейлі та безалкогольні коктейлі.

Виробнича програма холодного цеху являє собою перелік страв, які виготовляються в даному цеху за день, із зазначенням їх кількості та виходу [28]. Оновлена виробнича програма холодного цеху ресторану «GRAM» наведена у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Виробнича програма холодного цеху ресторану «GRAM»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
1	2	3
Холодні страви і закуски		
Брускети з анчоусами, в'яленими томатами та сиром моцарела	200	52
Закуска по-прованськи	200	46
Коктейль із м'яса криля, хурми та ламінарії	150	54
Террін із горбуші з крем-сиром	200	65
Профітролі з кремом із печінки тріски	150	68

Вдосконалення технології холодних закусок із гідробіонтів відбулось за рахунок використання інноваційної сировини, а саме: насіння соняшника, лляної олії, олії волоського горіха, насіння кмину та олії гарбузового насіння. Виробнича програма холодного цеху ресторану «GRAM» підібрана відповідно до споживчого попиту та сучасних тенденцій в області інноваційних технологій

виробництва [28]. Впровадження інноваційних технологій у ресторанній сфері призводить до пошуку нових оригінальних рішень ведення бізнесу, які підвищують конкурентоздатність підприємств.

Перевагою впровадження інновацій для виробників є приваблення споживачів через їх бажання скуштувати продукцію кухаря-митця, а для споживачів – можливість отримати естетичне задоволення від їжі [20]. Тобто, інновації у сфері ресторанного господарства надають переваги як виробникам, так і споживачам.

3.4 Підбір технологічного устаткування

Відповідно до меню ресторану «GRAM» (додаток І) необхідно підібрати устаткування, яке б відповідало сучасним вимогам якості та потужності підприємства.

Застосування автоматичних пристроїв зумовлює не тільки підвищення економічної ефективності, а й дотримання обов'язкових санітарно-гігієнічних умов у випуску продукції високої якості [29]. Адже, застосування автоматичних систем і пристроїв для підтримання заданого температурного режиму у процесі охолодження є однією з санітарно-гігієнічних умов.

Розвиток закладів ресторанного господарства, розширення асортименту продукції, що виробляється, виробництво харчових продуктів та напівфабрикатів високого ступеня готовності потребує поліпшення температурних умов під час їх виробництва, транспортування та зберігання. Дотримання температурних умов можливе з використанням холоду [29].

Однією з основних умов прибутковості підприємств є правильна організація зберігання продуктів харчування. У той же час особливу увагу слід приділяти швидкопсувним продуктам [29]. У звичайних умовах вони швидко псуються і стають непридатними для приготування страв. Псування викликається в основному життєдіяльністю мікроорганізмів і ферментативними процесами, які відбуваються у продуктах.

Холод - уповільнює розвиток мікроорганізмів. У зрғ його використовують під час транспортування та зберігання харчових продуктів [30].

Для того, щоб збереглись органолептичні властивості продуктів, а саме: колір, запах, смак, а також консистенція, харчова цінність, потрібно зберігати продукти при низьких температурах.

У ресторані «GRAM» буде використовуватись *холодильна шафа «Капрі 1,5М МХМ»* яка призначена для зберігання продуктів у закладах ресторанного господарства. Корпус даної моделі – суцільно заливний, що забезпечує жорсткість конструкції та довговічність експлуатації. Матеріал корпусу виконаний з оцинкованої сталі із полімерним покриттям білого кольору [31]. Є яскраве світлодіодне підсвічування холодильного відділення. Міцні полиці витримують навантаження до 40 кг.

До технічних характеристик холодильної шафи «Капрі 1,5М МХМ» відносять:

- об'єм – 1500 л;
- робоча температура - від 0 до +8°C;
- напруга живлення – 220 В;
- кількість полиць – 8 шт;
- кількість дверей – 2 шт;
- конструкція дверей – глухі розстібні;
- присутнє автоматичне відтаювання випарника з системою випаровування конденсату;
- динамічний тип охолодження;
- вага – 150 кг.

Холодильний стіл «BRILLIS BGN3-R290-EF» поєднує в собі функції холодильника для продуктів харчування з функціями робочої поверхні для приготування їжі. Таке обладнання дозволяє не тільки більш ефективно використовувати площу підприємства, але і значно економити час на приготування страв. Оснащений електронним блоком управління [32]. Система охолодження динамічна і охолоджує весь стіл рівномірно та швидко.

Розморожування та випаровування води відбувається автоматично. Випарник розташований в центрі холодильного столу. Пристінний борт складає – 60 мм. Для легшого миття столу всередині внутрішні куточки – заокруглені, а гумовий ущільнювач – знімається. Якщо дверцята холодильного столу відкриваються на 90°, то вони фіксуються і залишаються відкритими. Якщо менше 90°, то двері зачиняються самостійно, це зручно, якщо потрібно дістати якусь продукцію обома руками [29]. Стабільна робота можлива при температурі +43°C та вологості 65 %. У холодильному столі «BRILLIS BGN3-R290-EF» продукти зберігаються у нижньому відділенні, а верхня частина є робочою поверхнею.

Корпус та всі інші деталі *кухонної машини Kenwood KVC 65.001 WH Titanium Chef Baker* виконані з міцного металу, в сріблястому кольорі. На передній панелі внизу кухонної машини знаходяться вбудовані ваги з дисплеєм, завдяки яким можна регулювати кількість та вагу інгредієнтів у чаші. Чаша має об'єм 7 літрів [33]. Потужність у даної машини становить 1200 Вт. Кухонна машина Kenwood KVC 65.001 WH Titanium Chef Baker має стандартну комплектацію із 3 насадок.

М'ясорубка MOULINEX 3в1 ME111032 оснащена продуктивним мотором в 1400 Вт, поміщеним в компактний корпус [34]. Комплектується ножами, що самозагострюються, для якісного подрібнення впродовж усього терміну служби. Габарити приладу - 30.2 x 14.3 x 29.1 см. Вага становить – 2,3 кг.

Слайсер «GoodFood LUSSO GS220JS» ідеально підходить для нарізки ковбас, сирів, хліба та інших продуктів. Товщина нарізки: 0,2-12 мм. Вбудований заточувальний пристрій. Слайсер застосовується для роботи у закладах ресторанного господарства, де процес нарізки здійснюється з перервами у часі. Він дозволяє мінімум вдвічі скоротити час на нарізку продуктів. Принцип роботи слайсера простий, достатньо лише дотримуватись заходів безпеки. Продукт призначений для нарізки ставлять на робочу поверхню, присувають до направляючої пластини [35]. Регулятором товщини нарізки виставляють потрібну товщину, за потреби регулюють плавність ходу каретки гвинтом.

Включають машину в роботу натисканням кнопки, відводять каретку назад за ручку захисного кожуха і виконують рух уперед-назад, подаючи продукт до дискового ножа, який робить нарізку. Після закінчення операції машину вимикають і з лівого боку її станини забирають нарізаний продукт.

Ваги кухонні «CAS-SW-20W» є водонепроникними та з платформою із нержавіючої сталі. За санітарними нормами ваги вимагають чищення, що легко і ефективно здійснюється за допомогою струменя води.

Основні характеристики кухонних ваг даної моделі:

- великий (25 мм) РК дисплей;
- живлення від блоку живлення або від батарейок;
- час роботи від батарейок до 800 годин;
- функція автоматичного виключення [36].

Мийна ванна 2-секційна «МЗН-2 СТЕЛАР» – складається з двох секцій, виготовлених з неіржавіючої сталі (рама і чаша). Харчова нержавіюча сталь, що використовується для її виготовлення, мінімізує хімічні реакції з іншими продуктами, які поміщаються у ванну [37]. Мийки мають високу корозійну стійкість. Основною характеристикою ван є герметичність.

3.5 Розрахунок площі холодного цеху

Відповідно до виробничої програми (Розділ 3) ресторану «GRAM» підбирають необхідне устаткування. У таблиці 3.2 наведено устаткування для холодного цеху ресторану «GRAM».

Таблиця 3.2

Устаткування холодного цеху ресторану «GRAM»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	Капрі 1,5М МХМ	1	1595	710	1,13
Холодильний стіл	BRILLIS BGN3- R290-EF	1	1865	700	1,31
Стіл виробничий	СН-400x500	1	400	500	0,20

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж виробничий	СТ-4	1	400	400	0,16
Стіл виробничий з полічкою	Атон СТ-ПР	2	1205	585	1,40
Кухонна машина	Kenwood KVL 65.001 WH Titanium Chef Baker XL	1	На столі		-
М'ясорубка	MOULINEX 3в1 ME111032	1	На столі		-
Слайсер промисловий	GoodFood LUSSO GS220JS	1	На столі		-
Ваги кухонні	CAS-SW-20W	3	На столі		-
Мийна ванна 2-секційна	МЗН-2 СТЕЛІАР	1	1000	700	0,70
Раковина для миття рук		1	220	400	0,09
Бак для відходів	APTE-H	1	450	330	0,15
Всього площа устаткування (Скор)					5,14

На основі даних, які вказані у таблиці 3.2 та коефіцієнту використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи, розраховується площа холодного цеху ресторану «GRAM». Отже: $5,14/0,4 = 12,85 \text{ м}^2$.

Аналізуючи вищенаведене, визначили, що площа холодного цеху ресторану «GRAM» становить $12,85 \text{ м}^2$.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

У першому розділі було описано стан та тенденції розвитку українського ринку гідробіонтів, наведено загальну характеристику та харчову цінність гідробіонтів, проведено аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних закусок із гідробіонтами.

У другому розділі надано загальну характеристику ресторану «GRAM» м. Калуш, проаналізовано технологічну і проектну діяльність досліджуваного підприємства та організовано виробництво технологій холодних закусок із гідробіонтами.

У третьому розділі наведено хімічний склад обраної сировини, розроблено технології холодних закусок із гідробіонтами, оновлено концептуальне меню та виробничу програму, підібрано технологічне устаткування та розраховано площу холодного цеху ресторану «GRAM» м. Калуш.

З метою розширення асортименту холодних закусок із гідробіонтами у ресторані «GRAM» можна запропонувати додавати до холодних закусок із гідробіонтами – олії першого холодного віджиму, а саме: лляну, волоського горіха та гарбузового насіння. Також для урізноманітнення продукції додається насіння кмину та соняшника.

Таким чином, використання інноваційної сировини у ресторані «GRAM» м. Калуш для розширення асортименту холодних закусок із гідробіонтами є доцільним. Це допоможе закладу мати високу конкурентоспроможність, відповідати вимогам споживачів та отримувати високі доходи.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Раціональне харчування. Що це? Та кому потрібно?
[URL:https://tsaruk.com.ua/blogs/ratsionalne-kharchuvannya-shcho-tse-ta-komu-potribno](https://tsaruk.com.ua/blogs/ratsionalne-kharchuvannya-shcho-tse-ta-komu-potribno)
2. Вимоги до асортименту продукції. [URL:https://studfile.net/preview/5152212/page:2/](https://studfile.net/preview/5152212/page:2/)
3. Страви з риби та морепродуктів: навчальний посібник. А.Т. Ратушенко. Київ: Кондор, 2022. 3 с.
4. Товарознавство риби та рибних товарів: навчальний посібник. А.А. Дубініна, В.М. Онищенко, М.О. Янчева, Т.М. Попова, Р.Я. Томашевська. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 5 с.
5. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Я.М. Сало. Львів: Афіша, 2007. 7 с.
6. Як повномасштабна війна впливає на рибальство в Україні.
[URL:https://zn.ua/ukr/ECOLOGY/jak-povnomasshtabna-vijna-vplivaje-na-ribalstvo-v-ukrajini.html](https://zn.ua/ukr/ECOLOGY/jak-povnomasshtabna-vijna-vplivaje-na-ribalstvo-v-ukrajini.html)
7. Війна в Україні похитне риболовний промисел країни.
[URL:https://uncg.org.ua/vijna-v-ukraini-pokhytne-rybolovnyj-promysel-krainy/](https://uncg.org.ua/vijna-v-ukraini-pokhytne-rybolovnyj-promysel-krainy/)
8. Експерти розповіли про наслідки війни для рибного промислу.
[URL:https://ecopolitic.com.ua/ua/news/eksperti-rozpovili-pro-naslidki-vijni-dlya-ribnogo-promislu/](https://ecopolitic.com.ua/ua/news/eksperti-rozpovili-pro-naslidki-vijni-dlya-ribnogo-promislu/)
9. Огляд втрат рибного господарства за час війни.
[URL:https://zn.ua/ukr/ECOLOGY/jak-povnomasshtabna-vijna-vplivaje-na-ribalstvo-v-ukrajini.html](https://zn.ua/ukr/ECOLOGY/jak-povnomasshtabna-vijna-vplivaje-na-ribalstvo-v-ukrajini.html)
10. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах: підручник. Л.Л. Товажнянський, С.І. Бухкало, П.О. Капустенко, О.П. Арсенєва, О.І. Ольховська, Є.І. Орлова. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 6 с.

- 11.Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження програми розвитку інфраструктури ринку риби, інших водних живих ресурсів та харчової продукції, що з них виробляється, на 2005-2010 роки». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1755-2004-%D0%BF#Text>
- 12.Основні тенденції розвитку рибної галузі в Україні. URL: <https://studfile.net/preview/5513222/page:8/>
- 13.Гідроекологія: навчальний посібник. С.М. Лико, І.Л. Суходольська. Київ: Кондор, 2017. 77 с.
- 14.Угрупування гідробіонтів окремих екологічних зон водних систем. URL: <https://studfile.net/preview/7831392/page:7/>
- 15.Інтенсивні технології в аквакультурі: навчальний посібник. Р.В. Кононенко, П.Г. Шевченко, В.М. Кондратюк, І.С. Кононенко. Київ: Центр учбової літератури, 2016 . 99 с.
- 16.Роль холодних страв у харчуванні. Характеристика харчової та біологічної цінності. Шляхи формування асортименту. URL:<https://1snau.com/rol-xolodnix-strav-u-xarchuvanni-xarakteristika-xarchovoi-ta-biologichnoi-cinnosti-shlyaxi-formuvannya-asortimentu/>
- 17.Рулети, паштети. М'ясо, риба, овочі: видання для дозвілля. І.В. Романенко. Харків: Vivat, 2021. 14 с.
- 18.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація (34057) URL:https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
- 19.Кирніс Н. І. Аспекти конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах. Полтава. 2013. Випуск 5 (61). с. 135-137.
- 20.Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навчальний посібник для вищих навчальних закладів. Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. Київ: Кондор, 2013. 26 с.
- 21.Проектування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник для вищих навчальних закладів. А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л.

- Шаповал та інші; за редакцією А.А. Мазаракі. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2010. 91 с.
22. Технологія риби та морепродуктів: навчальний підручник. Т.К. Лебська, Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська, А.А. Менчинська, А.О. Іванюта. Київ: НУБіП України, 2021. 211 с.
23. Анчоуси - хімічний склад, харчова цінність. URL: <https://zakach.com/products/ancousi-794>
24. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. В. Г. Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. Одеса: ОНЕУ, 2016. 361 с.
25. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти. Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук. Київ: Грамота, 2020. 50 с.
26. Термінологічний довідник кулінара: навчальне видання. К.К. Афанасьєва, Т.І. Стойчик. Дніпропетровськ: Журфонд, 2015. 28 с.
27. Технологія приготування їжі: навчальний посібник. Г.І. Шумило. Київ: Кондор, 2003. 345 с.
28. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. В.В. Архіпов. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 124 с.
29. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. Н.П. Сасенко, Т.Д. Волошенко. Київ: ЛДЛ, 2005. 4 с.
30. Загальні відомості про охолодження харчових продуктів. URL: http://ni.biz.ua/18/18_1/18_14974_zagalni-vidomosti-prooholodzhennya-harchovih-produktiv.html
31. Холодильна шафа Капрі 1,5М МХМ. URL: <https://proftehnika.com.ua/p/1274012960-holodilnyy-shkaf-kapri-1-5mmhm/?o=tG0FgrPrkLQIV3IIMkrYg==&gclid=CjwKCAjwvfm0BhAwEiw>

[AG2tqzK8KzLUxyCveXyiXvWHxa6WFYwhGX8cs2s7t9eqaE2YRhycTSaza
RoCB2QQA vD BwE](https://torgoborud.com.ua/ua/holodilni-i-morozilni-stoli/holodil-nij-stil-brillis-bgn3-r290-ef)

32. Холодильний стіл BRILLIS BGN3-R290-EF. URL: <https://torgoborud.com.ua/ua/holodilni-i-morozilni-stoli/holodil-nij-stil-brillis-bgn3-r290-ef>
33. Кухонна машина Kenwood KVL 65.001 WH Titanium Chef Baker XL. URL: https://kenwoodshop.com.ua/detailed/kuhonnyie_mashinyi/kenwood_kv1_65001_wh_titanium_chef_baker_xl.htm
34. Характеристики М'ясорубка MOULINEX 3в1 ME111032. URL: https://bt.rozetka.com.ua/ua/moulinex_me111032/p243631789/characteristics/
35. Слайсер GoodFood LUSSO GS220JS. URL: <https://www.kiy-v.ua/slajser-goodfood-lusso-gs220js.html>
36. Ваги для простого зважування з пило-вологозахистом CAS SW-20W. URL: <https://www.vostok.dp.ua/ukr/catalog/scale/pack/product.html?id=2193>
37. Цикада – професійне обладнання для бізнесу і дому. URL: <https://horeca-equipment.com.ua/nejtralnoe-oborudovanie/vannimoechnie/vanna-moechnaya-bez-polki-dvuhsekcionnaya-1400-600.html>

ДОДАТКИ

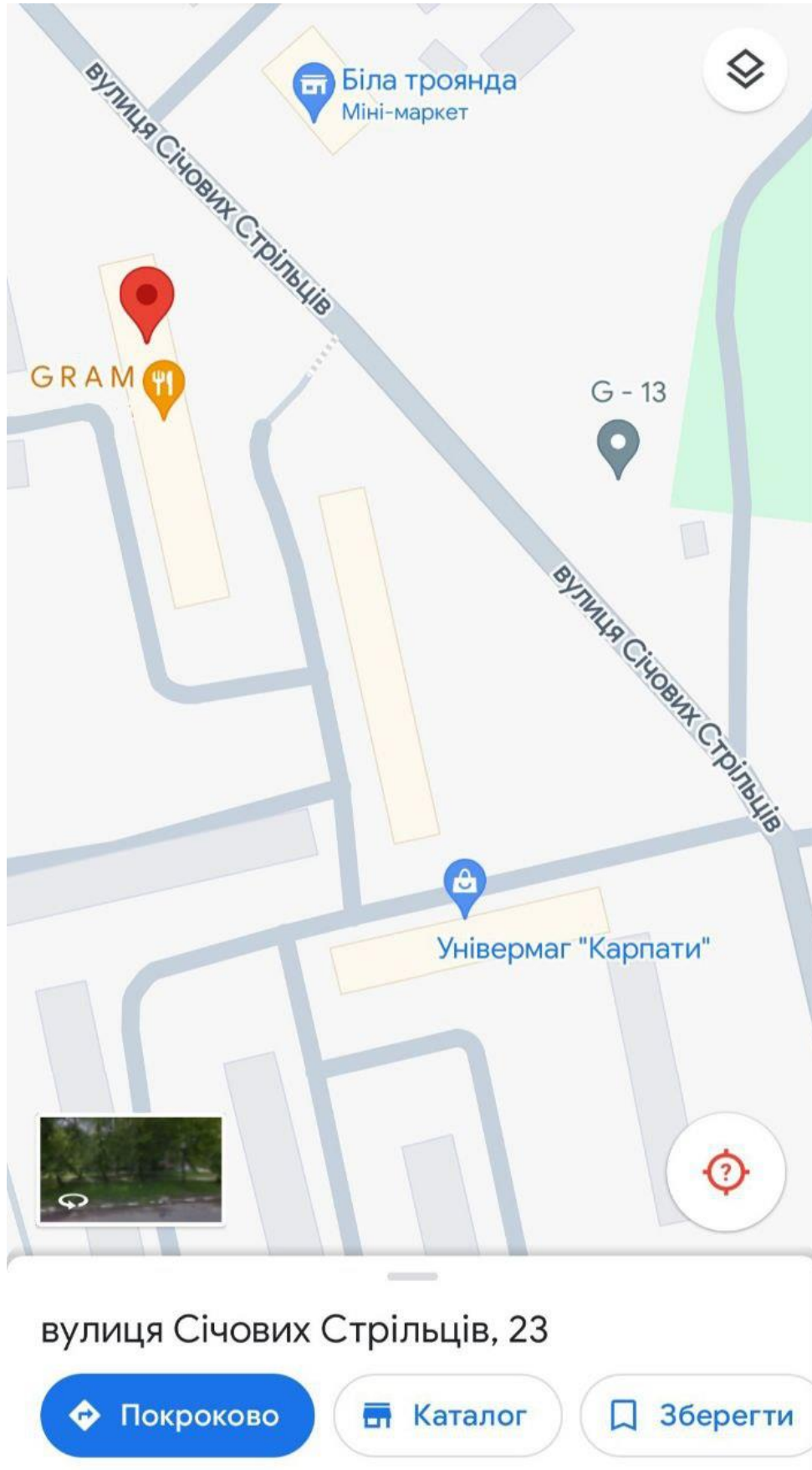


Рис. 2.1 Локація ресторану «GRAM» місто Калуш вул. Січових Стрільців 23



Рис. 2.2 Екстер'ер ресторану «GRAM»



Рис. 2.3 Інтер'єр ресторану «GRAM»

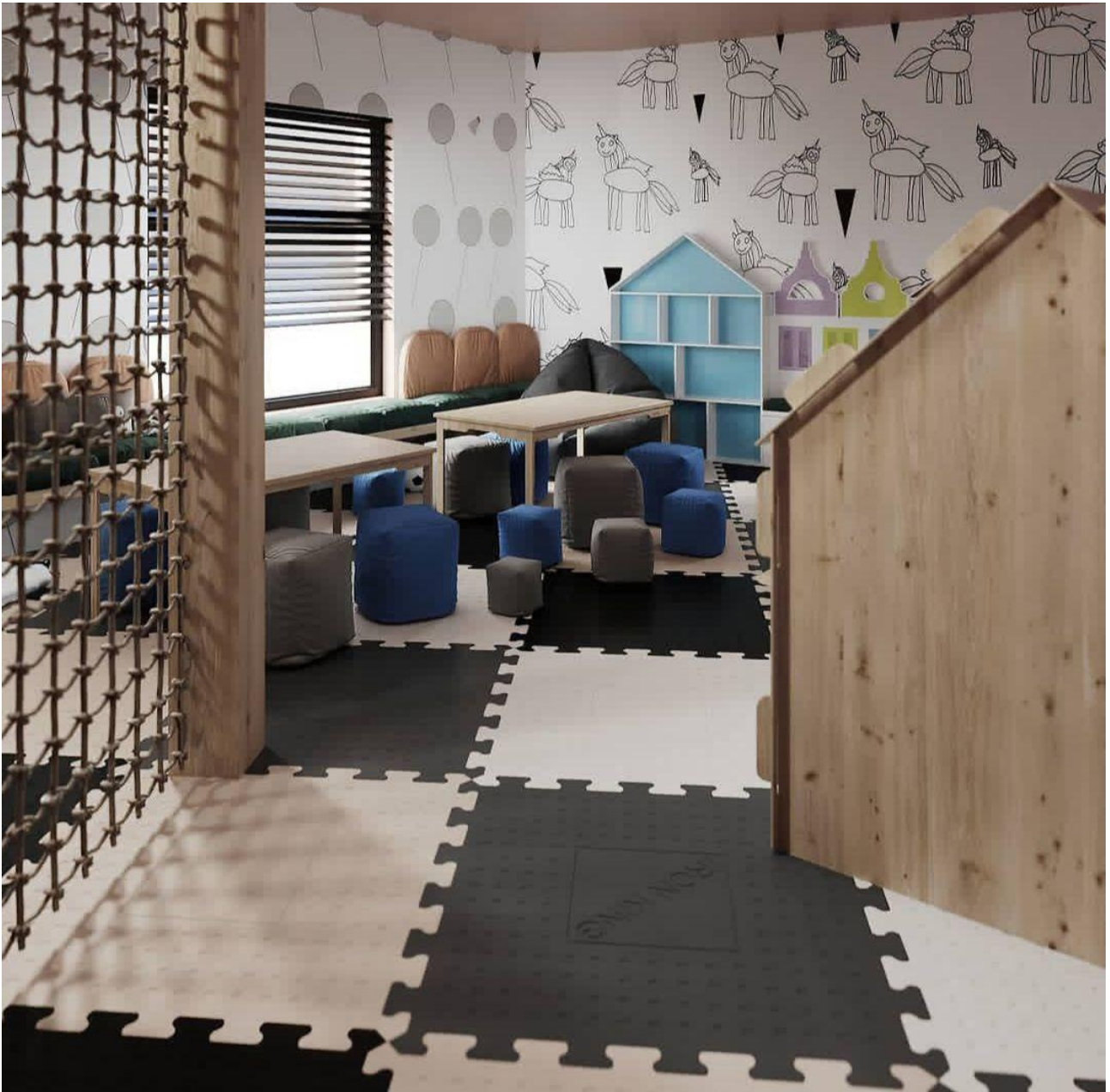


Рис. 2.4 Дитяча кімната ресторану «GRAM»



Рис. 2.5 Коктейль «Хмара диму»



Рис. 2.6 Банкетний зал ресторану «GRAM»

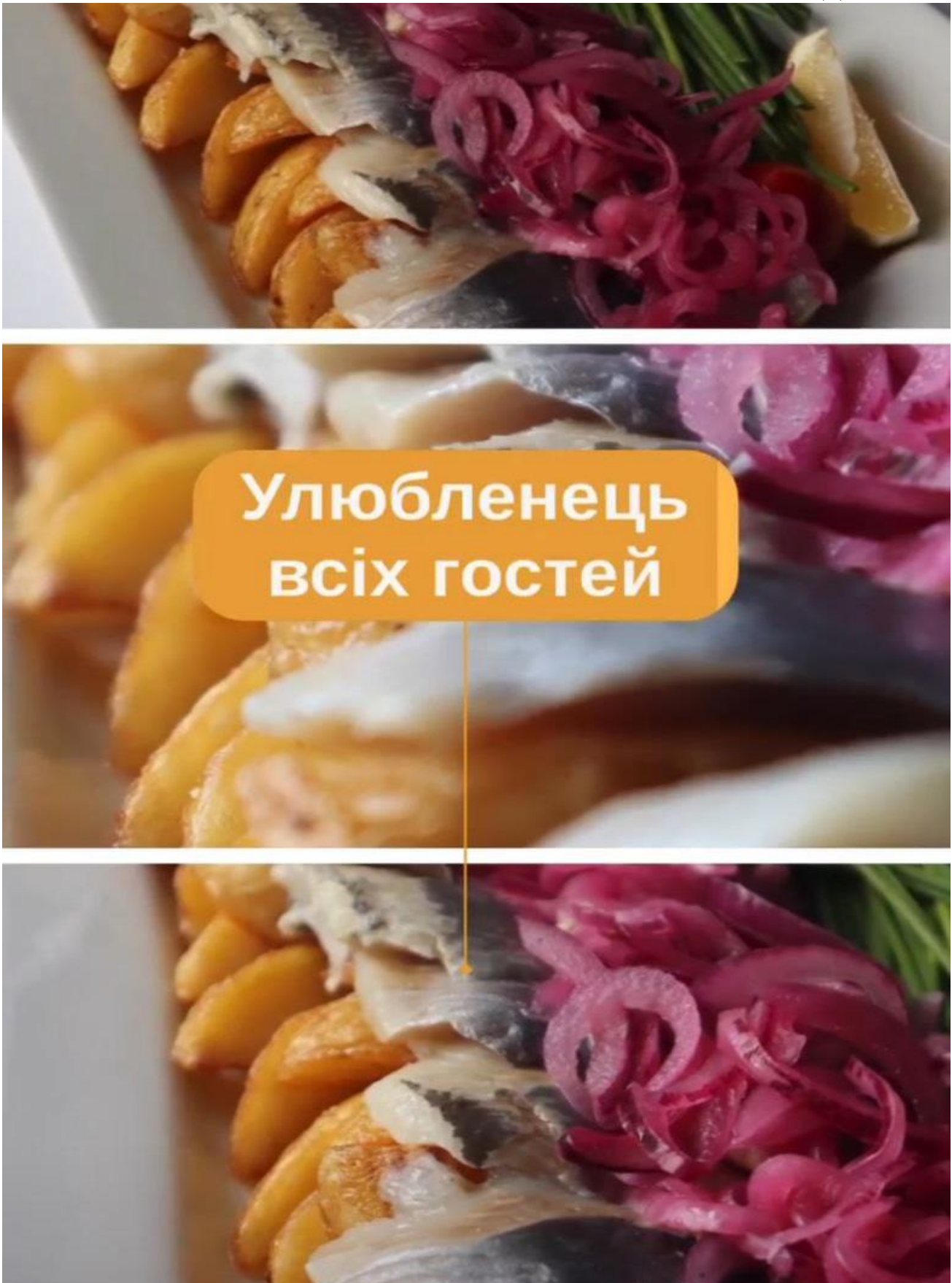


Рис. 2.7 Холодна закуска «Оселедець на картопляній подушці»

Концептуальне меню ресторану «GRAM»

Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски	
Дует карпачо з риби	200
Оселедець на картопляній подушці	430
Форшмак з грінками	150
Салат грецький	270
Салат з тунцем	410
Гарячі закуски	
Вареники з картоплею	200/50
Дерун козацький	460
Дерун королівський	460
Дерун зі сметаною	180/50
Сирні палички з соусом	150/50
Перші страви	
Борщ український з грінками та салом	350/50/30
Бограч	400
Солянка	350
Рамен	330
Крем-суп з печерицями та грінками	280
Основні страви	
Куряча грудка з шпинатом	200/50
Пласт ребра на грилі	100
Свинний шашлик на шпажці	200/50/50
Ковбаски гриль	210/100
Шашлик курячий	100
Піца	
Маргарита	430
Гавайська	430
М'ясна	490
Цезар	420
Вегетаріано	490
Десерти	
Морозиво	150
Морозиво з фруктами	150
Морозиво «Орео»	150
Тірамісу	220
Панакота	240
Гарячі напої	
Кава еспресо	

Кава американо	
Лате	
Чай в асортименті	
Гарячий шоколад з вершками	
Холодні напої (мл)	
Соки в асортименті	200
Спрайт/Фанта	500
Кока-кола ПЕТ	500
Вода газована/негазована ПЕТ	500
Вода газована /негазована скло	400
Пиво (мл)	
Закарпатське	0,33
Закарпатське	0,5
Хайнекен	0,33
Квас Львівський	0,33
Квас Львівський	0,5
Закуси до пива	
Арахіс	50
Кальмар	50
Кабаноси	50
Джерки курячі	50
Цибулеві кільця з соусом	100
Вино (мл)	
Магані Алазанська Долина біле н/с	50
Магані Алазанська Долина червоне н/с	50
Магані Сапераві червоне сухе	50
Магані Цинандалі біле сухе	50
Магані Кіндзмараулі червоне н/с	50
Горілка (мл)	
Козацька рада	50 / 0,5
Гетьман	50 / 0,5
Finlandia Redberry	50 / 0,5
Finlandia	50 / 0,5
Grey Goose	50 / 0,5
Коктейлі (мл)	
Bubble Gum	150
Хмара диму	130
Aperol Shpris	270
Pina Colada	170
Moxito	230
Безалкогольні коктейлі (мл)	

Milk Shake	200
Milk Shake Oreo	200
Pina Colada б/а	230
Мохіто б/а	230
Лимонад	230