

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: Удосконалення технології та дослідження якості холодних страв
(на матеріалах ресторану «ForRest»)

Студента 2 курсу с.ф.н., 218 групи,
галузі знань 18 «Виробництво та
технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

_____ Андрій ЗАБУРМЕХА
підпис

Науковий керівник
канд. техн. наук,
доцент

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК
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**

Забурмехі Андрію Олександровичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Удосконалення технології та дослідження якості холодних страв (на
матеріалах ресторану «ForRest»)

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: удосконалення технології та дослідження якості холодних страв у ресторані «ForRest» м. Хмельницький.

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

Предмет дослідження: холодні страви, салати, соус майонез, рослинні олії, ресторан «ForRest» м. Хмельницький.

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій холодних страв та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних страв.

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

Розділ 2. Дослідження технологій холодних страв та організація їх виробництва у ресторані «ForRest» м. Хмельницький.

2.1. Загальна характеристика ресторану «ForRest» м. Хмельницький.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «ForRest» м.Хмельницький.

2.3. Організація виробництва технологій холодних страв у ресторані «ForRest» м. Хмельницький.

Розділ 3. Удосконалення технологій холодних страв

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

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

Каріна ПАЛАМАРЕК

(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання студент

Андрій ЗАБУРМЕХА

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

За результатами теоретичних та експериментальних досліджень наведено: характеристику процесу виробництва холодних страв у закладах ресторанного господарства, характеристику сировини, що використовується, визначено її функціонально-технологічні властивості, вимоги до якості.

У роботі наведено загальну характеристику ресторану «ForRest» у м. Хмельницький, проаналізовано технологічну і проектну діяльність досліджуваного підприємства та проаналізовано рецептурний склад та технологію приготування холодних страв.

На основі аналітичного огляду літератури, визначено необхідну сировину для удосконалення технології холодних страв. Розроблено технології соусів майонез з олією авокадо, волоського горіха та лляної олії для заправлення салату Олів'є з лососем. У розроблених салатах з рослинними оліями покращився жирнокислотний склад, збільшилась кількість мінеральних речовин (калій, кальцій, магній, фосфор) та вітамінів (вітамінів групи В, РР та Е).

Кваліфікаційна робота виконана в повному обсязі, з дотриманням всіх необхідних вимог та допускається до захисту.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента (ки) Забурмехи Андрія Олександровича
(ім'я, прізвище)
може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК
(ім'я, прізвище)

« ____ » _____ 20__ р.

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

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента (ки) Забурмехи Андрія Олександровича
Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Удосконалення технології та дослідження якості холодних страв (на матеріалах ресторану «ForRest»)

Керівник роботи: Паламарек Каріна Вікторівна

Термін захисту «__» _____ 20__ р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу: «Удосконалення технології та дослідження якості холодних страв у ресторані «ForRest» м. Хмельницький», яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій холодних страв та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій холодних страв та організація їх виробництва у ресторані «ForRest» м. Хмельницький; Розділ 3. Удосконалення технологій холодних страв.

В розділі 1 наведено характеристику процесу виробництва холодних страв та визначено, що в меню закладів ресторанного господарства найбільшою популярністю користуються салати. Досліджено їх асортимент та класифікацію.

В розділі 2 надано загальну характеристику ресторані «ForRest» м. Хмельницький, проаналізовано технологічну і проектну діяльність досліджуваного підприємства та проаналізовано рецептури та технологічний процес приготування салату Олів'є з лососем.

В 3 розділі розроблено технології соусів майонез з олією авокадо, волоського горіха та лляної олії для заправки салату Олів'є з лососем. У розроблених салатах з рослинними оліями покращився жирнокислотний склад, збільшилась кількість мінеральних речовин (калій, кальцій, магній, фосфор) та вітамінів (вітамінів групи В, РР та Е).

Кваліфікаційна робота викладена на 54 сторінках та містить 12 таблиць і 7 рисунків, 5 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the qualification work was completed: "Improving the technology and research of the quality of cold dishes in the restaurant "ForRest" in Khmelnytskyi", which contains three sections: Section 1. Theoretical aspects of the technologies of cold dishes and the organization of their production in restaurant establishments; Section 2. Research of technologies of cold dishes and organization of their production in the restaurant "ForRest" in Khmelnytskyi; Chapter 3. Improvement of technologies of cold dishes.

Chapter 1 describes the cold dishes production process and determines that salads are the most popular menu items in restaurants. Their assortment and classification were studied.

Chapter 2 provides a general description of the restaurant "ForRest" in Khmelnytskyi, analyzes the technological and project activities of the enterprise under study, and analyzes the recipes and technological process of making Olivier salad with salmon.

In chapter 3, the technology of mayonnaise sauces with avocado oil, walnut oil and linseed oil for dressing Olivier salad with salmon is developed. In the developed salads with vegetable oils, the fatty acid composition improved, the amount of minerals (potassium, calcium, magnesium, phosphorus) and vitamins (vitamins of group B, PP and E) increased.

The qualification work is laid out on 54 pages and contains 12 tables and 7 figures, 5 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних страв	10
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва холодних страв у закладах ресторанного господарства України	14
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «FORREST» М.ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ	18
2.1. Загальна характеристика ресторану «ForRest» м. Хмельницький	18
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «ForRest» м.Хмельницький	20
2.3. Організація виробництва технологій холодних страв у ресторані «ForRest» м. Хмельницький	23
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ	27
3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування холодних страв.....	27
3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції	30
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу.....	32
3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв.....	33
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	35
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	37
ДОДАТКИ	40

ВСТУП

За даними ВООЗ овочі є важливими компонентами здорового харчування, і завдяки їх щоденному споживанню в достатніх кількостях можна запобігти таким серйозним хворобам, як серцево-судинні захворювання і деякі види раку. За оцінками, при достатньому підвищенні рівня споживання овочів щорічно можна потенційно врятувати в цілому до 1,7 мільйона життів.

У нещодавно опублікованій доповіді ВООЗ/ФАО містяться рекомендації для населення щодо щоденного споживання, як мінімум, 400 г овочевої сировини, окрім картоплі та інших бульбоплодів, що містять крохмаль для профілактики серцевих захворювань, раку, діабету та ожиріння [12]. Але їх поживна цінність характеризується недостатньою кількістю есенціальних нутрієнтів, а саме білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів.

Одним з перспективних шляхів поліпшення структури харчування населення, зокрема ліквідації дефіциту мікронутрієнтів, є широке застосування біологічно активних та дієтичних добавок під час приготування їжі. У зв'язку з цим вбачаємо актуальним удосконалення технології та дослідження якості холодних страв.

Удосконаленню технології та моделюванню нових харчових продуктів із присвячені численні праці вітчизняних і зарубіжних учених: М .Ф. Кравченка, К. В. Паламарек, М.І.Черевка, В. І. Смоляра, Н. В. Дуденко, В. Н. Корзуна, В. І. Смоляра, M.Andersson, D. Grantd, F. Monzani.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження холодних страв у ресторані «ForRest» м. Хмельницький.

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

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних страв;
- окреслити параметри виробництва холодних страв у закладах ресторанного господарства України;
- надати загальну характеристику ресторану «ForRest» м. Хмельницький;

- провести аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «ForRest» м.Хмельницький.
- дослідити організацію виробництва холодних страв у ресторані «ForRest» м. Хмельницький;
- обґрунтувати вибір сировини, необхідної для приготування холодних страв;
- визначити вимоги до оформлення та відпуску готової продукції;
- розробити схеми технологічного процесу;
- розрахувати харчову цінність нових страв.

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

Предмет дослідження: холодні страви, салати, соус майонез, рослинні олії, ресторан «ForRest» м. Хмельницький.

Практична реалізація одержаних результатів полягає в можливості впровадження розроблених холодних страв у ресторані «ForRest» м.Хмельницький.

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

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

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

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних страв

Холодні страви знаходять все більш широке застосування в харчуванні населення, займають вагоме місце в меню закладів ресторанного господарства та відрізняються великою різноманітністю смакових якостей [15]. Вони входять до складу сніданків, вечерь, їх також можуть подавати перед обідом, використовують для оформлення святкових і бенкетних столів. Холодні страви збуджують апетит, є джерелами вітамінів та мінеральних речовин. Їх калорійність коливається у великих межах і залежить від інгредієнтів, які входять до складу їх закусок. Найменшою калорійністю (50-100 калорій) володіють страви з зелених салатів, більш калорійні м'ясні і рибні салати, заправлені сметаною, майонезом (250–350 калорій).

Для приготування холодних закусок використовують овочі, фрукти, гриби, картоплю, рибу і рибні гастрономічні продукти, м'ясо і м'ясні гастрономічні продукти, домашню птицю та дичину, яйця і молочні продукти.

Холодні страви бувають простими та складними. До складу простих холодних страв входить основний продукт і відсутній гарнір або він подається в обмеженій кількості та асортименті (сьомга слабосолена з лимоном, карпаччо з лосося, м'ясна нарізка, карпаччо з телятини, паштети, солоні і мариновані гриби) [16]. До складних закусок входить декілька інгредієнтів, а також може додаватись соус та гарнір (різні види салатів та вінегретів, тар-тар з лососем, бутерброди, рулетики з баклажанів, ікра овочева, холодець з хріном).

Асортимент холодних страв дуже різноманітний: бутерброди, салати та вінегрети, страви та закуски з овочів, риби, м'яса, птиці та яєць, заливні страви, паштети, холодці, смажені і відварні м'ясо, риба, домашня птиця, дичина в холодному вигляді з гострими приправами і соусами, всілякі соління й

маринади; гастрономічні закуски: сири, ковбаси, консерви, м'ясні та рибні копченості, оселедці, ікра. На рис. 1.1 наведено загальну класифікацію холодних страв [9].

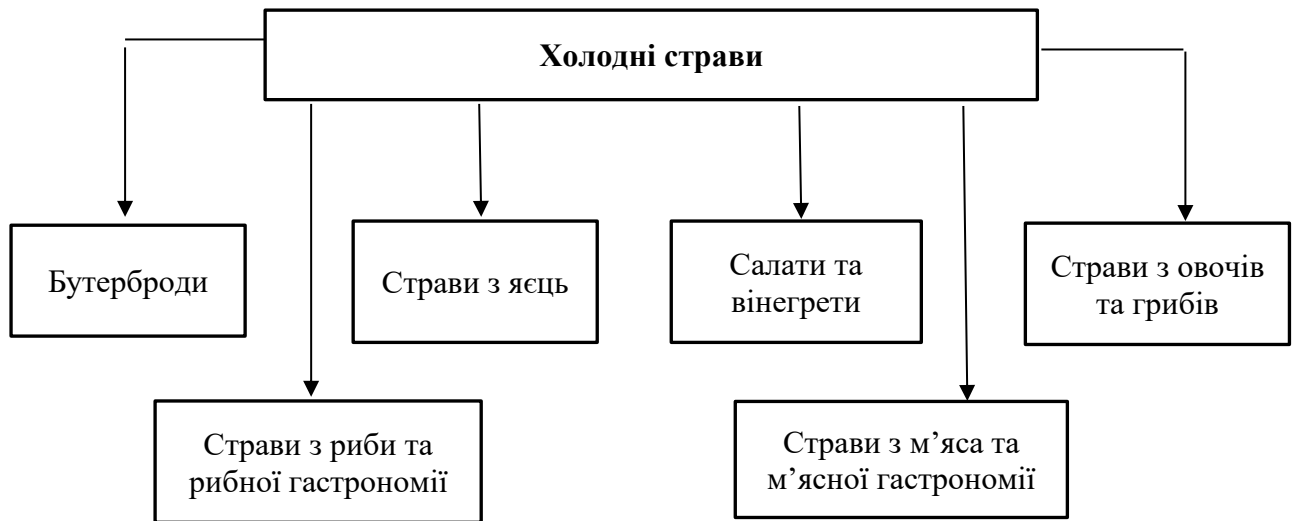


Рис. 1.1. Класифікація холодних страв

У рецептуру багатьох холодних страв входить олія, соуси або заправки до них. Тому вони є джерелом ненасичених жирних кислот, адже сировина не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної цінності. Переважна більшість закусок мають гострий смак (закуски з оселедця, квашеної капусти, солоних і маринованих грибів), а у деяких навпаки ніжний смак (заливна риба, варене м'ясо, холодні страви з птиці та дичини) [17].

Найбільш популярними холодними закусками серед споживачів та у закладах ресторанного господарства є салати, у меню їх навіть виділяють як окрему групу страв. Салат – це холодна страва з різних продуктів, яку заправляють соусом. Вони дуже корисні для дітей та людей похилого віку, а також для тих, хто страждає від надлишкової ваги. Регулярне вживання салатів сприяє більш повному засвоєнню продуктів тваринного походження, збуджують апетит та стимулюють діяльність травних залоз.

Асортимент салатів складається з таких груп (рис. 1.2): страви з сирих продуктів, за способом обробки з квашених, маринованих, тушкованих, смажених, варених овочів, страви з м'ясом, птицею, рибою та морепродуктами, страви з фруктами, а також у поєднанні фрукти-овочі, та вінегрети [12].

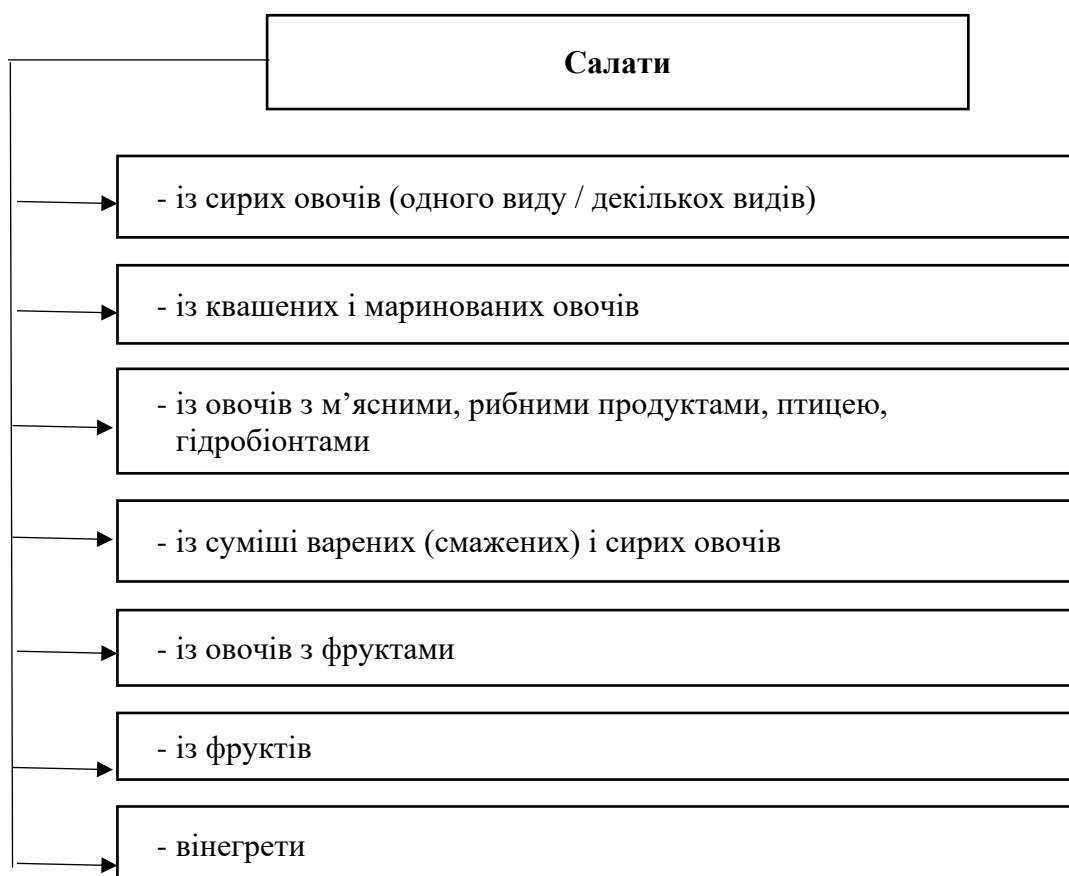


Рис. 1.2. Класифікація салатів

У закладах ресторанного господарства асортимент салатів відрізняється в залежності від кулінарного спрямування. У табл. 1.1 розглянемо найбільш популярні салати, які зустрічаються у меню ресторанів, кафе та закладів швидкого обслуговування [14].

Таблиця 1.1

Асортимент салатів у закладах ресторанного господарства

Кулінарне спрямування	Асортимент салатів
Заклади ресторанного господарства з української кухні	<i>Салати овочеві та грибні:</i> салат з свіжої капусти з морквою, салат з буряком та чорносливом, салат «Пікантний», салат «Весняний», салат з помідорів та огірків, овочевий мікс з фетою, вінегрет, вінегрет овочевий з грибами
	<i>Салати рибні:</i> салат «Чумацький» з креветками, салат з сьомгою та креветками, оселедець під шубою, салат зі слабо-соленим лососем, салат «Столичний» з лососем, салат з тунцем
	<i>Салати м'ясні:</i> олів'є з печеною бужениною, салат з язиком, теплий салат з телятиною, салат «М'ясна трійка», салат з курячою печінкою, салат з індичкою та горіховим соусом, салат «Гетьман» з курячим філе та грінками

Продовження таблиці 1.1

Кулінарне спрямування	Асортимент салатів
Заклади ресторанного господарства з грузинською кухнею	<i>Салати овочеві та грибні:</i> грузинський зі свіжих овочів з горіховою пастою, салат Греко з фетою і травами, овочевий салат з баклажанами і мусом з фети, салат з баклажаном фрі, салат Грузинський «Класичний», салат «Гогі», мікс салатів з запеченим баклажаном, Мегрельський салат
	<i>Салати рибні:</i> зелений салат з сьомгою гриль та авокадо, салат з руколою та лососем, салат «Шамаханський» з лососем, салат з креветками, сиром халумі
	<i>Салати м'ясні:</i> салат «Кутаісі» з куркою, салат з куркою та овочами гриль, салат з печінкою та карамелізованими яблуками, салат теплий з телятиною, салат «Старий Тбілісі», салат з ростбїфом та грушею, салат з в'яленою качкою
Заклади ресторанного господарства з італійською кухнею	<i>Салати овочеві та грибні:</i> салат «Грецький», Овочевий салат «Верде» з артишоками, бурата з печеним перцем, томатами та ароматом трюфеля, овочевий салат з домашнім крем-сиром, салат «Панцанела», салат «Кундіжун»
	<i>Салати рибні:</i> «Нісуаз» з тунцем, салат з руколою та креветками, салат з лососем в гірчично-медовому соусі, салат з слабосоленим лососем, авокадо, чері та сирним соусом
	<i>Салати м'ясні:</i> салат з телятиною та спаржевою квасолею, салат з куркою та сирними кульками, салат з качкою та грушею, салат з карамелізованою печінкою, салат з креветкою та авокадо
Заклади ресторанного господарства з французькою кухнею	<i>Салати овочеві та грибні:</i> салат з артишоками, авокадо, томатами, теплий салат з печеними овочами, шпинатний салат з полуницею, горіхами та селерою, овочева севиче зі свіжим манго та соусом Тропікаль
	<i>Салати рибні:</i> салат з крабом, страчателою та манго, салат «Колет» з креветками, та грейпфрутом, салат з лососем та авокадо, салат «Нісуаз», салат Le «Пуассон»
	<i>Салати м'ясні:</i> теплий салат з телятиною, запеченим баклажаном та томатами, салат з теплою перепілкою, грибами та кунжутом, салат з яловичиною, оливками, солодким перцем, салат «Тулузький» з качкою
Заклади ресторанного господарства з японською кухнею	<i>Салати овочеві та грибні:</i> зелений салат з горіховим соусом, салат чука з горіховим соусом, салат темпура баклажан з соусом чилі та устричною заправкою, салат з морських водоростей, зелений салат з манго, кантонські баклажани з томатами в кисло-солодкому соусі з фісташками, салат "НОМЕ" під клиново-гірчичною заправкою, салат «Вега», водорості кайсо з кунжутною заправкою, зелене листя салату зі спаржею, авокадо, томатами та соусом місо, салат «Ясай»
	<i>Салати рибні:</i> салат з тунцем і соусом вітелло, салат з креветкою гляс, салат «Магуро Сарада» з тунцем, салат з лососем та сиром Дорблю
	<i>Салати м'ясні:</i> салат з індичкою, листями салату ромен та грибним соусом, японський салат з куркою, салат «Торі Сарада» з куркою теріякі, салат з качкою та соусом місо-юдзу, салат з куркою кацу

Кулінарне спрямування	Асортимент салатів
Заклади ресторанного господарства з іспанською кухнею	<i>Салати овочеві та грибні:</i> салат з гарбузом, руколою та буряком, вінегрет з восьминогом, салат «Енсалада», овочевий салат з соусом гуакамолє
	<i>Салати рибні:</i> вінегрет з восьминогом, салат з кальмаром, салат «Танжерін» з лососем та цитрусовими, салат «Тімбал» з авокадо та тунцем, салат «Іспанський» з лососем та Камамбер
	<i>Салати м'ясні:</i> м'ясний салат з кунжутною заправкою, салат «Арагонський» з телятиною, салат з язиком, салат з телятиною

З табл. 1.1 бачимо, що асортимент салатів у кожній кухні достатньо різниться, найменший вибір пропонується в італійських та іспанських закладах ресторанного господарства, а найбільший – у японських, грузинських та українських. Також робимо висновок, що деякі салати можуть подавати теплими, де для більшості закусок, сировину піддають термічній обробці або маринують.

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

Для приготування салатів використовують сирі, варені, квашені і мариновані овочі, гриби, бобові, сирі і консервовані фрукти, цитрусові плоди. Складовими салатів можуть бути м'ясо- і рибопродукти, птиці, нерибні продукти морського промислу (краби, креветки, кальмари), сир, бринза, яйця та ін. продукти. Готують також фруктові салати [10]. Продукти для салатів нарізають тонкими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою.

Велике значення для приготування салатів має спосіб нарізання продуктів. Гарна, рівномірна форма нарізання надає стравам привабливого зовнішнього вигляду, збуджує апетит. Звичайно продукти нарізають тоненькими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою. Згідно аналізу проведеного у попередньому пункту розглянемо

технологічний процес приготування найбільш популярних салатів у закладах ресторанного господарства (табл. 1.2) [11, 14].

Таблиця 1.2

Технологічний процес приготування найбільш популярних салатів

Назва салату	Технологія приготування
<p>Салат «Цезар»</p> 	<p>Для соусу «Цезар» змішати рослинну олію, соєвий соус, діжонська гірчиця, яйця, лимонний сік, тертий пармезан, подрібнений часник. Змішати салат-латук, розрізані навпіл помідори, заправити соусом "Цезар" і перемішати. Викласти салат на тарілку, додати слайси пармезану і зелень, обсмажену курячу грудку, грінки, яйце пашот</p>
<p>Салат «Олів'є»</p> 	<p>Відварити куряче філе, моркву і яйця. Інгредієнти нарізати кубиками. Огірки також нарізати. Сметану або йогурт змішати з гірчицею в пропорції ¼. Нарізані інгредієнти змішати з горошком, посолити і заправити соусом.</p>
<p>Салат «Грецький»</p> 	<p>Огірки порізати півкільцями, перець великими кубиками, помідори великими шматками, ріпчасту цибулю - соломкою. Для заправки змішати: часник, сіль, лимонний сік, оливкову олію, чорний мелений перець та сушений орегано. Овочі заправити соусом, викласти нарізані кубики фети, маслини й посипати все орегано.</p>
<p>Салат з тунцем та авокадо</p> 	<p>Подрібнити листя салату. Очистити авокадо та нарізати на шматочки. Додати нарізані помідори, перемішати. Приготувати окремо заправку, з'єднати рослинну олію, гірчицю, оцет, сушений базилік та сіль. Додати тунець, ретельно перемішати та окропити готовий салат лимонним соком.</p>
<p>Салат «Нісуаз»</p> 	<p>Для приготування соусу змішуємо подрібнений часник, перець, сіль, гірчицю, оливкову олію та сік лимону, перемішуємо. Яйця відварити, почистити. Квасолу покласти на 3–4 хвилини в підсолений окріп, злити. Салат помити, викласти на тарілку, далі квасолу, нарізаний соломкою солодкий перець, помідори. На овочеву основу викласти шматочки тунця, маслини, філе анчоусів та нарізані яйця. Полити салат пікантним дресингом.</p>
<p>Гриль-салат з ростбїфом</p> 	<p>Яловичину нарізати слайсами, посолити, поперчити, посипати чебрецем, полити оливковою олією і смажити на сковороді-гриль з часточками часнику. Цибулю нарізати півкільцями, помідори – часточками. Викласти на тарілку шматочки ростбїфа з міксом салатів, додати цибулю, помідори свіжі та в'ялені, кульки моцарелли. Змішати оливкову олію з бальзамічним оцтом і полити салат. Зверху посипати тертим пармезаном.</p>

Сучасні тенденції у виробництві салатів відбиваються за рахунок використання теплової обробки. Тепер овочі, м'ясо, фрукти для салатів не тільки відварюють, смажать, тушкують та запікають, а використовують нові види: маринування, заморожування, охолодження, аль-денте, «соте», «папільот», фламбування [21]. Сучасні салати та вінегрети готують у вигляді желе та соусів, подають у крутонах, валованах, таралетках, флюронах та гимбаляхах.

Поряд з традиційно холодними салатами в меню часто включають теплі салати (тайський легкий салат складається із трьох салатів, ломтиків апельсину, кедрових фініків, заправлених соусом із оливкового масла, бальзамічного оцту, апельсинового соку, цукру, солі і розтертого часнику). Фрукти і ягоди також застосовується як основа легких салатів. Вальдорфський салат готують із суміші яблук, селери і рублених грецьких горіхів, заправляючи майонезом; є багато варіантів цього салату. В сучасних ресторанах часто зустрічається поєднання фруктів і ягід з морепродуктами. Для приготування салатів поряд зі звичайними компонентами часто використовують крупи, бобові і макаронні вироби. Як заправки до салатів найчастіше використовують соус вінегрет, майонез, йогурт, олії. Олії збагачують ароматичними і смаковими речовинами які підлягають тепловій обробці в цій олії: цибулі, грибів, селери. Як основу для салату краще використовувати оливкову чи кукурудзяну олії [17].

Для оформлення салатів використовують продукти, що входять до складу страви, а також мають яскраве забарвлення: перець солодкий, томати, огірки, листки салату, зелень петрушки, селери, зелену цибулю, яйця, м'ясні і рибні продукти, фрукти, цитрусові. Застосовують два способи оформлення салатів:

➤ I спосіб: охолоджені продукти, що входять до складу салату, перемішують, заправляють соусом і викладають гіркою у салатник, оформляють і прикрашають зеленню.

➤ II спосіб: 1/3 всієї кількості підготовлених продуктів нарізують і заправляють соусом, кладуть у салатник гіркою, зверху тоненькі скибочки м'яса, риби, птиці, крабів, часточки яєць, оформляють помідорами і зеленню.

Решту продуктів розміщують акуратно навколо гірки букетиками, поєднуючи їх за кольором. Продукти, призначені для оформлення, не рекомендується поливати соусом.

У табл. 1.3 наведені терміни зберігання напівфабрикатів для приготування салатів [1].

Таблиця 1.3

Терміни зберігання салатів

Найменування	Термін зберігання
Оброблені овочі та зелень, призначені для салатів	1 год.
Варені овочі для салатів	8 – 12 год.
Незаправлені салати при температурі 4-8 °С	не більше 6 год.
Салати з сирих овочів	15 хв.
Салати з варених овочів	20 – 30 хв.

Щоб краще зберегти смак і зовнішній вигляд, салати рекомендується заправляти безпосередньо перед реалізацією. Основною умовою отримання доброякісних холодних страв є використання високоякісної сировини для їх приготування [13]. В салатах і вінегреті овочі повинні зберігати відповідну форму нарізки. Консистенція сирих овочів - пружна, варених - м'яка. У вінегреті овочі не повинні фарбуватися буряком. У м'ясних і рибних салатах і вінегретах частина основного продукту красиво укладають зверху. В салаті з червоної капусти неправильний синій відтінок. Смак, запах і колір салатів і вінегрету повинні відповідати які до них продуктів.

В рибних салатах - риба без шкіри і кісток, нарізана подовженими шматочками; оселедець вимочений. Маса рубаною оселедця повинна бути однорідною, без грудок, сірого кольору.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «FORREST» М.ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ

2.1. Загальна характеристика ресторану «ForRest» м. Хмельницький

Ресторан «Forrest» - це затишний заклад, розташований за адресою: місто Хмельницький, вулиця Проскурівська, 66/1 [19]. Він відноситься до категорії «FoodEstablishment» та пропонує своїм відвідувачам європейську кухню. Контингент ресторану «Forrest» складають сім'ї з дітьми, жителі міста Хмельницький, працівники розташованих поруч установ, внутрішні та іноземні туристи. За даними відвідувачів заклад ресторанного господарства має рейтинг 4.6 серед користувачів Google.

Логотип ресторану наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Логотип ресторану «Forrest»

Ресторан «Forrest» складається з основної зали, банкетної кімнати, камінної частини зали, літньої тераси та дитячої кімнати. Літня тераса «Forrest» – великий, світлий майданчик, що знаходиться в осередку парку. Відпочинок в літню пору особливо затишний. Зал ресторану поділений на основну частинну та «камінну», де в зимовий період горить справжнє багаття, що додає тепла та затишку. Основний зал розрахований на 80 гостей, камінна зала - на 30. Інтер'єр закладу виконаний у витриманому класичному стилі (рис. 2.2) [20]. Меблі у ресторані представлені м'якими кріслами та круглими столами, на літній терасі розташовані яскраві дивани та овальні столики. Для освітлення використані класичні люстри та точкові світильники з направленим світлом.

Кольорова гама представлена у відтінках білого, світло-бордового та коричневого. Такі кольори мають здатність підіймати настрій та дарувати позитивні емоції.

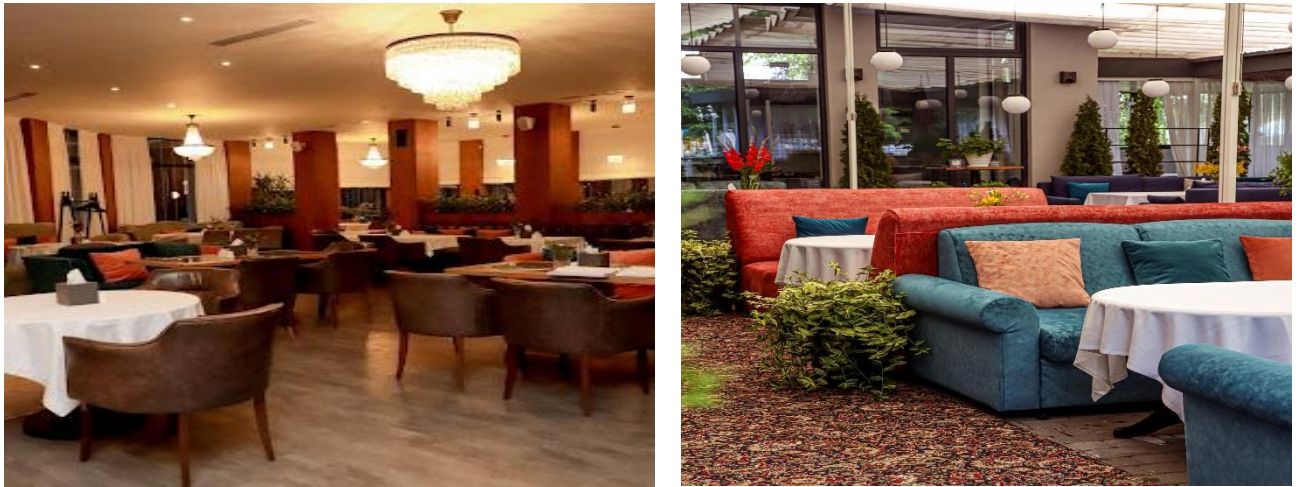


Рис. 2.2. Інтер'єр ресторану «Forrest»

Режим роботи ресторану «Forrest» з понеділка по неділю з 12:00 до 22:00 години без перерв та вихідних. Середній чек для одного гостя орієнтовно складає 500 – 700 гривень, а середній час очікування страв: 20 - 25 хв.

У ресторані пропонуються такі послуги [18]: pet-friendly (тільки на вулиці, на літньому майданчику), послуга корк фрі (вартість 150 грн.), організація та проведення бенкетів, фуршетів та днів народжень, дитяча кімната, доставка замовлень на офіси та додому, їжа на виніс, бронювання столику, розважальні програми (вечори поезії, музичні виступи, дегустації вин, благодійні вечори, дитячі вечірки).

Меню ресторану «Forrest» містить в собі багато різноманітних страв, які приготовані зі свіжих та якісних інгредієнтів. У закладі діє основне меню, меню сніданків та бенкетне меню. У закладі працює сомельє, який запропонує гостям ідеальний напій під будь-яку страву. Окрім того, для поціновувачів міксованих смаків – у ресторані є коктейльна карта [19]. На рис. 2.3 та у додатку А наведені страви з меню ресторану «Forrest». Усі рецептури закладу ресторанного господарства є авторськими та спеціально розроблені шеф-кухарем підприємства.



Рис. 2.3. Страви з меню ресторану «Forrest»

Просування послуг ресторану «Forrest» відбувається за допомогою соціальних мереж (Facebook та Instagram), де можна переглянути інформацію про актуальні події, що проводяться у закладі, ознайомитись з меню та винною картою.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «ForRest»

м.Хмельницький

Сировина та напівфабрикати до ресторану «Forrest» надходять децентралізованим шляхом і зберігатимуться у складських приміщеннях (охолоджувальні камери: м'яса та риби, овочів, фруктів та ягід, молочно-жирових продуктів та гастрономії; неохолоджувальні камери: сухих продуктів, напоїв, тари та інвентарю) [15]. Далі вони розподіляються по цехам (доготівельний, холодний та гарячий), де відбуватиметься приготування напівфабрикатів високого ступеню готовності та страв.

У закладі також передбачені адміністративно-побутові приміщення (для персоналу та офісні приміщення).

Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу ресторану «Forrest» наведена на рис. 2.4 [15].

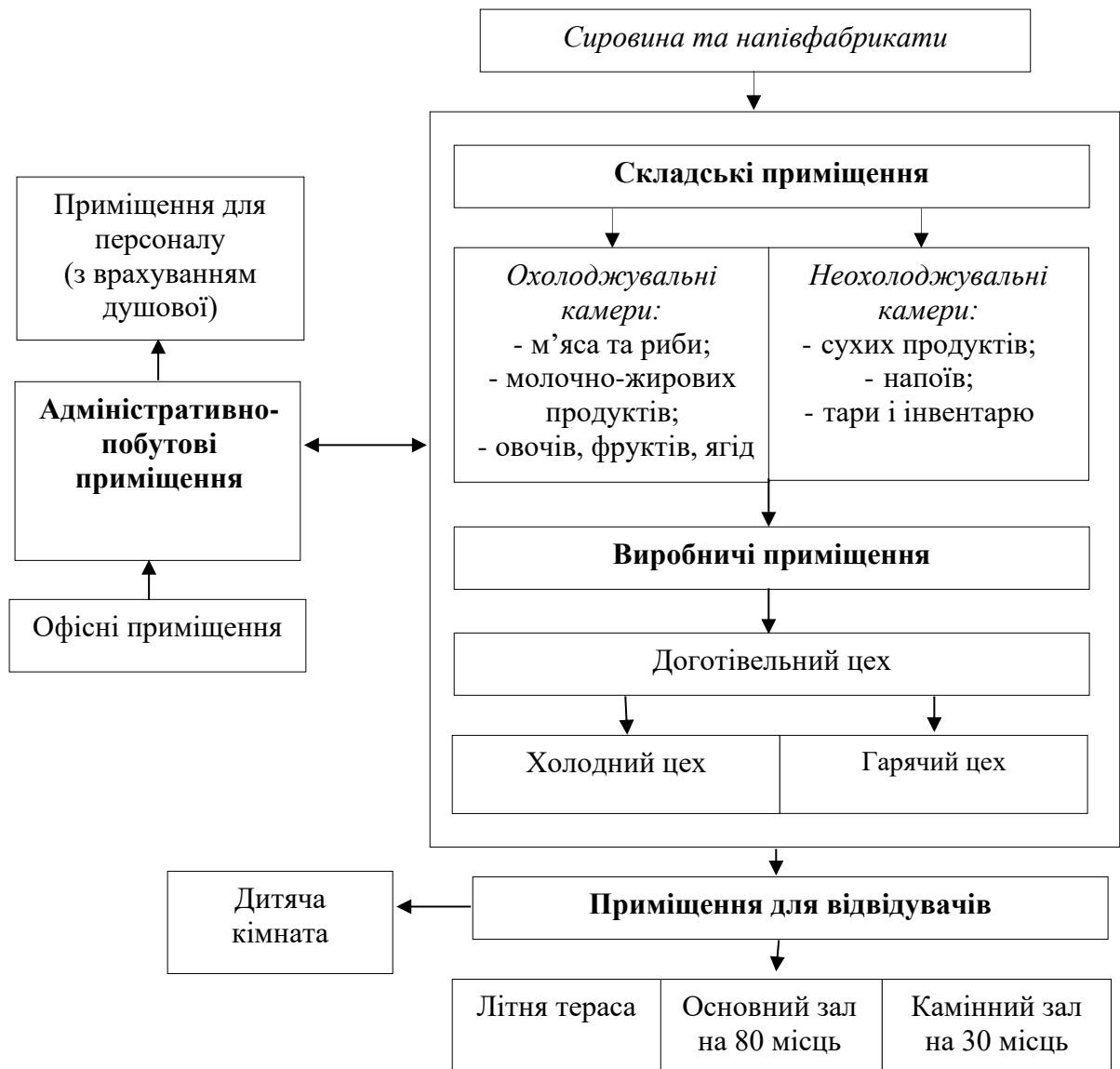


Рис. 2.4. Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу ресторану «Forrest»

Ресторан «Forrest» працюватиме на сировині та напівфабрикатах, тому попередня обробка та підготовка м'яса, риби, овочів та фруктів відбувається у доготівельному цеху. Для зручності виробничого процесу виділено два відділення:

- м'ясо-рибне відділення (лінія обробки м'яса, птиці та субпродуктів; лінія обробки риби та морепродуктів);

- овочеве та фруктово-ягідне відділення (лінія обробки овочів та зелені; лінія обробки фруктів та ягід).

У доготівельному цеху працює 2 кухарі (III та IV розрядів), графік роботи позмінний, одна зміна триває 8 годин.

У холодному цеху ресторану «Forrest» виділено такі технологічні лінії:

- приготування холодних страв та закусок;
- приготування солодких страв і напоїв.

На цих лініях відбувається нарізання сирих і варених овочів, заправки, порціонування і оформлення салатів і вінегретів; нарізання гастрономічних м'ясних і рибних продуктів, порціонування та оформлення страв; для приготування заливних страв; приготування бутербродів, солодких страв і напоїв; порціонування і оформлення різних виробів. У холодному цеху ресторану працює 2 бригади по 2 особи кухарів V розряду, графік роботи позмінний.

У гарячому цеху для приготування страв організують супове та соусне відділення, у яких визначають окремі технологічні лінії. У суповому відділенні виділяють: лінію теплового обладнання для приготування бульонів, супів, пасерування борошна і коренів для перших страв та лінію немеханічного устаткування [18].

У соусному відділенні виділяють: лінію теплового обладнання для приготування других страв із різних продуктів з різною тепловою обробкою та приготування гарнірів і соусів, лінія немеханічного устаткування для виконання допоміжних операцій та оформлення страв.

У гарячому цеху основну роботу виконуватимуть кухарі IV-V розрядів під керівництвом шеф-кухаря, кухарі III розряду виконуватимуть другорядну допоміжну роботу: очистка харчових продуктів, нарізка, порціонування, а також роботу вказану поварами. Робота кухарів розпочинається з підрахунку потрібної кількості продуктів, сировини, напівфабрикатів і організації робочих місць.

У табл. 2.1 наведено графік виходу на роботу кухарів ресторану «Forrest».

Таблиця 2.1

Графік роботи кухарів ресторану «Forrest» на день

ПІБ	Розряд	Кільк. осіб	Графік роботи													
			9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
Салім В.С.	Шеф-кухар					X	X	X	X	X	X	X	X			
Доготівельний цех																
Трофим В.М.	ІІІ	1	X	X	X	X	X	X	X	X						
Кавтич Г.І.	ІV	1								X	X	X	X	X	X	X
Холодний цех																
Ковтун П.О.	ІV	1	X	X	X	X	X	X	X	X						
Довга Т.Г.	V	1	X	X	X	X	X	X	X	X						
Познак В.В.	ІV	1								X	X	X	X	X	X	X
Бортнич О.А.	V	1								X	X	X	X	X	X	X
Гарячий цех																
Денисенко В.К.	ІV	1	X	X	X	X	X	X	X	X						
Дзюба М.О.	V	1	X	X	X	X	X	X	X	X						
Козоріз Н.С.	ІV	1								X	X	X	X	X	X	X
Гавриш С.Т.	V	1								X	X	X	X	X	X	X

З метою підготовки напівфабрикатів кухарі ресторану «Forrest» виходять на роботу за дві години до відкриття закладу. Шеф-кухар працює по вісім годин на день.

2.3. Організація виробництва технологій холодних страв у ресторані «ForRest» м. Хмельницький

Якість сировини, яка використовується для приготування холодних страв впливає на кінцевий смак та органолептичні характеристики готової страви. У ресторані «Forrest» використовуються лише свіжі продукти, які завозять у заклад ресторанного господарства з періодичністю 1 раз на 2 – 3 дні. Сировина здебільшого та напівфабрикати закупаються в локальних фермерських господарствах.

У меню ресторану «Forrest» присутні салати, в яких використовується соус типу майонез – салат Олів'є з лососем, його і взято за основу для подальшого удосконалення. У табл. 2.2 розглянемо аналіз базової рецептури, з урахуванням вмісту, вимог до сировини та необхідної попередньої механічної обробки [23].

Таблиця 2.2

Аналіз базової рецептури салату Олів'є з лососем

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Слабосолений лосось	Зовнішній вигляд – цілісний шматок риби, без липкої, слизької текстури Консистенція – ніжна, соковита Смак і запах - властиві даному виду продукту Колір - яскраво-червоний	65	Нарізання
Картопля	Зовнішній вигляд - витягнута овальна форма, покрита тонкою, міцною та гладкою шкіркою Смак та запах - властивий відповідному сорту	30	Миття
Огірки свіжі	Зовнішній вигляд – тонка шкірка, поверхня горбиста Консистенція – щільна, без порожнин Смак - освіжаючий	27	Миття, зрізання плодоніжки, нарізання
Морква	Зовнішній вигляд – в формі конуса, гладка і рівномірна Колір - яскраво-оранжевий Смак - солодкуватий	15	Миття
Яйця	Зовнішній вигляд – без порушення шкаралупи Смак та запах – без сторонніх запахів	10	Овоскопування, миття: - тепла вода 10 хв. - розчин кальцинованої соди (5-10 хв). - дезінфекція - ополіскування під проточною холодною водою 5 хв.
Зелений горошок консервований	Зовнішній вигляд – зерна цілі Колір – зелений, світло-зелений, однорідний Консистенція – м'яка Смак та запах – натуральний	14	Промивання
Майонез	Консистенція - однорідна, сметаноподібна Смак - нечітко виражений, злегка кислуватий Колір - від білого до кремувато-жовтого	35	-
Кріп	Зовнішній вигляд – стебло маленькими, перистими листочками	4	Перебирання, миття
Вихід страви		200	

Технологічний процес виробництва салату Олів'є з лососем включає такі основні технологічні операції:

- підготовка інгредієнтів;
- приготування майонезу;
- змішування рецептурних компонентів;
- оформлення та подача холодної страви.

У табл. 2.3 наведено аналіз технологічного процесу виробництва салату «Олів'є з лососем» [23].

Таблиця 2.3

Аналіз технологічного процесу виробництва салату «Олів'є з лососем»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка інгредієнтів:			
Нарізання слабосоленого лосося	Надання певної форми	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин
Підготовка картоплі та моркви:			
миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18-20°C τ=30-60 с	Часткове видалення водорозчинних речовин
варіння	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин для посилення	t= 100°C τ=20 хв	Часткове розщеплення протопектину, зниження механічної міцності, інактивація ферментів, знищення мікрофлори
нарізання	Надання певної форми	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин
Підготовка огірків:			
миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18-20°C τ=30-60 с	Часткове видалення водорозчинних речовин
зрізання плодоніжки	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
нарізання	Надання певної форми	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин
Підготовка яєць:			
овоскопування, миття, дезінфекція	- тепла вода 10 хв. - розчин кальцинованої соди - ополіскування під холодною водою	τ=10 хв. τ=5-10 хв τ=5 хв.	Видалення неякісних яєць, бруду та зниження мікробного обсіменіння
варіння	Нагрівання яєчного білку та жовтку	t= 95-100°C τ=7-9 хв	Денатурація білка, ущільнення структури, набування нових смакових властивостей

Продовження таблиці 2.3

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
нарізання	Надання певної форми	-	Порушення цілісності структури
Підготовка зеленого горошку	Промивання у воді	t= 18-20°C	Часткове видалення водорозчинних речовин
Підготовка кропу:			
сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	-	-
миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18-20°C τ=30-60 с	Часткове видалення водорозчинних речовин
Приготування майонезу:			
підготовка яєчної суміші	Яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають гірчицю, сіль, цукор, перемішують	-	Порушення цілісності структури, розчинення інгредієнтів, отримання однорідної структури
додавання соняшникової олії	Збивання суміші за допомогою блендеру	t= 16-18°C τ=2 хв.	Денатурація білку, рівномірне розчинення та розподілення компонентів до утворення однорідної маси, насичення суміші повітрям
додавання столового оцту	Збивання суміші за допомогою блендеру	-	Створення кислого середовища, освітлення маси
Змішування рецептурних компонентів			
Змішування картоплі, лосося, моркви, яєць, зеленого горошку та майонезу	Рівномірне перемішування усіх інгредієнтів	-	-
Оформлення та подача салату			
Порціонування та оформлення страви	Оформлення за допомогою гарнірувального кільця та гілочки кропу	t= 18-20°C	Підготовка до реалізації

Салат «Олів'є з лососем» подають відразу після приготування, для подачі також можна використовувати листя салату та свіжу цибулю.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування холодних страв

На основі даних наведених у першому розділі, нами визначено, що салати користуються великою популярністю серед гостей закладів ресторанного господарства. Вони мають широкий асортимент та позитивно впливають на організм людини.

Проте необхідно зауважити, що більшість салатів заправляється соусом типу майонез, який є достатньо калорійним та незбалансованим за нутрієнтним складом [25]. Зважаючи на це у подальших дослідженнях плануємо поліпшити харчову та біологічну цінність соусу.

Соуси виконують важливу роль у приготуванні й споживанні багатьох страв, сприяють кращому травленню, дозволяють розширити асортимент страв. Одним з найбільш популярних соусів є майонез – це харчовий продукт, що являє собою багатокомпонентну, стійку, дрібнодисперсну емульсію, виготовлену з рафінованих, дезодорованих олій з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, смакових добавок та прянощів. Його використовують для поліпшення смаку і засвоюваності продуктів, як добавку для виготовлення овочевих, рибних та м'ясних страв у закладах ресторанного господарства.

Залежно від складу та призначення соуси типу майонез умовно поділяють на [4]:

- столові;
- з прянощами;
- зі смаковими і желуючими добавками;
- дієтичні.

Сировиною для одержання майонезу являються рідкі рослинні олії (соняшникова, кукурудзяна, арахісова, бавовняна, маслинова), сухі вершки, сироватка молочна, цукор-пісок, сіль, натрій двовуглекислий, гірчичний

порошок, оцтова кислота, крохмаль кукурудзяний, перець чорний мелений, кмин, екстракти петрушки, кропу, селери, соєвий білок, кислота лимонна, сорбінова, бензойна [24].

Однією з головних складових соусу є рослинна олія, яка обов'язково має бути рафінована і дезодорована. Вибір виду рослинного масла залежить від виробника, його можливостей. Збірник рецептур до типового технологічного регламенту на виробництво соусу типу майонез не конкретизує вид рослинного масла, однак вимагає повної його рафінації [12].

Останнім часом ринок олій значно розширився: з'являються нові види з нетрадиційної сировини, які містять більшу кількість поживних речовин. У табл. 3.1 проаналізовано жирнокислотний склад рослинних олій [10].

Таблиця 3.1

Жирнокислотний склад рослинних олій

Вид олії	Вміст жирних кислот, %			
	НЖК	МЖК	ω -6 ПНЖК	ω -3 ПНЖК
Соняшникова	11,34	25,98	62,58	0,10
Оливкова	15,75	66,9	12,00	0,00
Кунжутна	15,33	39,27	45,04	0,36
Ляна	10,24	17,90	14,57	57,26
Гарбузова	19,80	21,66	58,40	0,14
Авокадо	46,07	9,65	12,55	0,95
Мигдальна	7,27	71,02	21,71	0,00
Пшенична	19,60	16,32	57,03	6,92
Обліпихова	29,30	48,81	16,85	4,95
Рижієва	9,94	33,86	19,41	35,03
Конопляна	10,76	14,90	58,18	16,10
Волоського горіха	8,20	16,84	61,36	13,6
Амарантова	18,44	26,22	53,74	1,52
Абрикосова	5,93	79,36	20,65	0,00
Виноградна	11,52	19,88	68,15	0,45

Для подальших досліджень обрано олію авокадо, волоського горіха та ляну.

Також у технології соусу типу майонез вирішено замінити основний компонент підкислювача оцет на яблучний оцет. Яблучний оцет – це продукт бродіння яблучного соку за допомогою дріжджів [26]. Цукри, що містяться у яблуках, під впливом грибів та бактерій перетворюються на спирти, а потім

спирт перетворюється на оцет. Він багатий на вітаміни групи В, вітаміни С та Е, мінерали – мідь, залізо, магній, калій, марганець та мідь. Також в яблучному оцті міститься пектин, який має позитивний вплив на шлунково-кишковий тракт та допомагає виводити токсини з організму. Він чинить протигрибкову, противірусну та антибактеріальну дію, заспокоює нервову систему, допомагає врегулювати артеріальний тиск, знизити рівень холестерину.

З вищевикладеного можна зробити такий висновок, що рецептурні компоненти майонезу не тільки створюють приємний смак і аромат, а й підвищують енергетичну, харчову та фізіологічну цінність продукту.

Соус майонез традиційно містить 70–75 % олії, зважаючи на це для поліпшення жирнокислотного складу заправок та підвищення кількості нутрієнтів у їх складі рослинну олію плануємо замінити на олію авокадо, волоського горіха та лляну. Для покращення функціональних властивостей оцет 9% змінили на оцет яблучний 6%, що додало більш насиченого смаку та приємного аромату.

У табл. 3.2 розглянемо поетапний процес вилучення рослинної олії з рецептури соусу типу майонез [24].

Таблиця 3.2

Рецептурний склад соусу типу майонез

Сировина	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	Дослід 4
Майонез з олією авокадо					
Олія соняшникова	70,9	53,2	35,5	17,7	-
Олія авокадо	-	17,7	35,5	53,2	70,9
Яйця (жовтки)	9,6	9,6	9,6	9,6	9,6
Гірчиця столова	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Цукор	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Оцет 9%	14,0	-	-	-	-
Сіль	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Яблучний оцет 6%	-	14,0	14,0	14,0	14,0
Вихід	100	100	100	100	100
Майонез з лляної олії					
Олія соняшникова	70,9	53,2	35,5	17,7	-
Лляна олія	-	17,7	35,5	53,2	70,9
Яйця (жовтки)	9,6	9,6	9,6	9,6	9,6
Гірчиця столова	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Цукор	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0

Продовження таблиці 3.2

Сировина	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	Дослід 4
Оцет 9%	14,0	-	-	-	-
Сіль	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Яблучний оцет 6%	-	14,0	14,0	14,0	14,0
Вихід	100	100	100	100	100
Майонез з олією волоського горіху					
Олія соняшникова	70,9	53,2	35,5	17,7	-
Олія волоського горіху	-	17,7	35,5	53,2	70,9
Яйця (жовтки)	9,6	9,6	9,6	9,6	9,6
Гірчиця столова	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Цукор	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Оцет 9%	14,0	-	-	-	-
Сіль	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Яблучний оцет 6%	-	14,0	14,0	14,0	14,0
Вихід	100	100	100	100	100

З табл. 3.3 бачимо, що додаткові компоненти типу цукор, сіль і гірчиця у рецептурі соусу не змінювали, оскільки вони надають кінцевого смаку та аромату.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

Якість продукції, ступінь її придатності задовольняти потреби споживачів оцінюється за органолептичними показниками. У табл. 3.3 розглянемо вимоги до якості соусів типу майонез [4].

Таблиця 3.3

Вимоги до якості соусів типу майонез

Назва показника	Соус типу майонез
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідний, сметаноподібний, густий продукт зі поодинокими бульбашками повітря. Дозволено наявність часток спецій, смакових добавок, прянощів, краплень від гірчиці у майонезі конкретної назви
Смак та запах	Смак нечітко виражений, злегка кислуватий
Колір	Від білого до кремувато-жовтого. Однорідний за всією масою.

Далі для визначення оптимальної кількості олії авокадо, волоського горіха та лляної проведено органолептичну оцінку розроблених соусів типу майонез для салату Олів'є з лососем, дані зведено у табл. 3.4 [3].

Таблиця 3.4

Органолептична оцінка майонезів з рослинними оліями

Показник органолептичної оцінки	Коефіцієнт вагомості	Органолептична оцінка, бали				
		Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	Дослід 4
Майонез з олією авокадо						
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,4	4,6	4,7	4,9
Консистенція	0,15	5,0	4,2	4,5	4,7	5,0
Смак	0,25	5,0	4,5	4,6	4,7	5,0
Запах	0,25	5,0	4,6	4,7	4,9	4,9
Колір	0,15	5,0	4,5	4,7	4,8	4,9
Загальна оцінка	1,0	5,0	4,44	4,62	4,76	4,94
Майонез з лляної олії						
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,6	4,7	5,0	4,5
Консистенція	0,15	5,0	4,5	4,8	5,0	3,8
Смак	0,25	5,0	4,6	4,8	4,9	3,6
Запах	0,25	5,0	4,7	4,8	4,9	4,0
Колір	0,15	5,0	4,8	4,7	4,9	4,0
Загальна оцінка	1,0	5,0	4,64	4,76	4,94	3,98
Майонез з олією волоського горіху						
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,7	5,0	4,6	4,2
Консистенція	0,15	5,0	4,7	4,9	4,4	4,0
Смак	0,25	5,0	4,8	5,0	4,5	3,2
Запах	0,25	5,0	4,7	5,0	4,6	3,9
Колір	0,15	5,0	4,6	4,9	4,7	4,2
Загальна оцінка	1,0	5,0	4,7	4,96	4,56	3,9

Отже, згідно проведеної органолептичної оцінки майонезів з рослинними оліями найвищі показники отримали:

- дослід 4, в якому соняшникова олія була повністю замінена на олію авокадо, при цьому соус отримав легкий горіховий аромат та кремopodobну консистенцію;
- дослід 3, де виконана пропорція 25% рослинної олії до 75% лляної олії, при цьому консистенція та зовнішній вигляд соусу відповідали контролю;
- дослід 2, в якому використали 50% соняшникової олії та 50% олії волоського горіху, зі збільшенням кількості останньої, в соусі погіршується смак та запах готового продукту.

Зважаючи на те, що майонези з рослинними оліями розробляли для салату Олів'є з лососем, проведемо органолептичну оцінку готових холодних страви у табл. 3.5.

Органолептична оцінка салату Олів'є з лососем з розробленими соусом

Показники якості	Салат Олів'є з лососем з соусом майонез з олією авокадо	Салат Олів'є з лососем з соусом майонез з лляною олією	Салат Олів'є з лососем з соусом майонез олією волоського горіху
Консистенція	Розсипчастий, сировина нарізана однаковим кубиком		
Зовнішній вигляд	Салат викладений за допомогою гарнірованого кільця, прикрашений кропом		
Колір	Відповідає продуктам, які входять до складу		
Запах	З легким горіховим ароматом	З нотками лляної олії	З легким горіховим ароматом
Смак	Відповідає продуктам, які входять до складу		

На рис. 3.1 представлений зовнішній вигляд салату Олів'є з лососем з розробленими соусами.



Рис. 3.1. Зовнішній вигляд салату Олів'є з лососем з розробленими соусами

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу

Технологічний процес приготування салату Олів'є з лососем з розробленими соусами складається з таких основних етапів:

- 1) підготовка та нарізання інгредієнтів на салат;
- 2) приготування соусу майонез для заправки холодної страви;
- 3) з'єднання соусу та подрібненої рецептурної сировини;
- 4) заправляння салату спеціями, добре перемішування;
- 5) оформлення холодної страви.

У додатках Б – Г наведено технологічні схеми приготування салату Олів'є з лососем з розробленими соусами. На удосконалені холодні страви розроблено технологічні карти (додатки Д).

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв

Зважаючи на покращену поживну цінність олії авокадо, волоського горіха та лляної олії у порівнянні з соняшниковою олією, розраховано харчову цінність удосконаленого салату з розробленими соусами. Дані зведено на 100 г готової холодної страви (табл. 3.6) [22].

Таблиця 3.6

Хімічний склад салату Олів'є з лососем та розробленими соусами

Кількість, г	Контроль	Салат Олів'є з лососем з соусом майонез з олією авокадо	Різниця, од.	Салат Олів'є з лососем з соусом майонез з лляною олією	Різниця, од.	Салат Олів'є з лососем з соусом майонез з олією волоського горіху	Різниця, од.
Жири, г	10,38	9,58	-0,80	10,39	0,01	8,63	-1,76
НЖК, г	1,53	6,00	4,47	2,67	1,14	2,78	1,25
МЖК, г	1,37	2,36	0,99	2,45	1,08	2,53	1,16
ω-6 ПНЖК, г	2,91	4,35	1,44	6,42	3,51	4,04	1,13
ω-3 ПНЖК, г	0,02	1,63	1,61	2,17	2,15	6,07	6,04
Енергетична цінність, ккал	150,88	143,86	-7,02	149,98	-0,90	149,17	-1,71
Кальцій, мг	37,79	37,94	0,15	39,56	1,77	38,84	1,05
Калій, мг	324,69	338,14	13,45	329,23	4,54	332,47	7,78
Магній, мг	26,64	31,64	5,00	27,95	1,31	29,12	2,48
Натрій, мг	25,96	28,91	2,95	26,21	0,25	26,39	0,43
Фосфор, мг	108,13	114,63	6,50	110,58	2,45	108,74	0,61
Залізо, мг	1,26	1,43	0,17	1,26	0,00	1,26	0,00
Вітамін В ₁ , мг	0,18	0,20	0,03	0,21	0,04	0,20	0,02
Вітамін В ₂ , мг	0,11	0,15	0,05	0,16	0,05	0,11	0,00
Вітамін В ₉ , мкг	4,10	4,55	0,45	5,00	0,90	4,73	0,63
Вітамін РР, мг	3,82	4,72	0,90	4,99	1,17	4,65	0,84
Вітамін Е, мг	1,31	5,35	4,04	3,55	2,24	4,00	2,69

Провівши аналіз хімічного складу салатів з розробленими соусами можна зробити наступні висновки:

- салат Олів'є з лососем з соусом майонез з олією авокадо містить підвищену кількість насичених жирних кислот, калію, магнію, фосфору та вітаміну Е у порівнянні з контролем;

- в салаті Олів'є з лососем з соусом майонез з лляною олією збільшився вміст омега-6 та омега-3 жирних кислот, кальцію, калію, магнію, фосфору, вітамінів РР та Е у порівнянні з контролем;

- харчова цінність салату Олів'є з лососем з соусом майонез з олією волоського горіху також покращилась, за рахунок збільшення омега-3 жирних кислот, калію, магнію та вітаміну Е у порівнянні з контролем.

Отже, різні види рослинних олій та заміна столового оцту на яблучний покращує харчову цінність та жирнокислотний склад холодних страв, що позитивно впливає на жировий обмін в організмі людини, сприяє нормалізації роботи серця, чинить протизапальну дію. Розроблені соуси мають оригінальні органолептичні показники та за показниками якості відповідає встановленим вимогам.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У рамках написання кваліфікаційної роботи проведено аналітичний огляд літератури приготування холодних страв та визначено, що їх основну частку в меню закладів ресторанного господарства становлять салати. Вони сприяють кращому засвоєнню продуктів тваринного походження, збуджують апетит, стимулюють діяльність травних залоз. Салати з м'яса, сиру та риби містять значну кількість жирів, білків, вуглеводів. У стравах з сирих овочів переважають вітаміни (С, каротину, групи В) та мінеральні речовини (натрій, кальцій, залізо, фосфор). Дослідивши асортимент та класифікацію салатів, визначено, що найбільшою популярністю серед споживачів користуються страви на основі соусу типу майонез.

Базою дослідження виступав ресторан «Forrest» у м. Хмельницький. Заклад спеціалізується на сімейному відпочинку та європейській кухні. Ресторан «Forrest» пропонує своїм гостям такі послуги: pet-friendly, корк фрі, організацію та проведення бенкетів та фуршетів, дитячу кімнату, доставку замовлень, їжу на виніс, бронювання столиків та розважальні програми (вечори поезії, музичні виступи, дегустації вин, благодійні вечори, дитячі вечірки). У закладі діють такі види меню - основне, меню сніданків, бенкетне меню та коктейльна карта.

У кваліфікаційній роботі розглянуто можливість удосконалення поживної цінності салатів на базі ресторану «Forrest». За базову рецептуру обрано рецептуру салату Олів'є з лососем, досліджено технологічних процес та фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час його приготування. Розроблено технологію соусу майонез з різним вмістом рослинних олій, а також повною заміною столового оцту на яблучний. За допомогою органолептичної оцінки встановлено раціональну кількість олій, так у соусі майонез з олією авокадо, соняшникову олію повністю замінено на олію авокадо; у соусі майонез з лляною олією виконана пропорція 25% рослинної олії до 75% лляної олії; а в

соусі з волоським горіхом використали 50% соняшникової олії та 50% олії волоського горіху.

Досліжено нутрієнтний склад розроблених салатів з рослинними оліями, визначено, що у нових стравах покращився жирнокислотний склад, збільшилась кількість мінеральних речовин (калій, кальцій, магній, фосфор) та вітамінів (вітамінів групи В, РР та Е) у порівнянні з контролем.

Розроблено технологічні карти та технологічну схему на приготування салату Олів'є з лососем з олією авокадо, волоського горіха та лляної олії. Вивчення, удосконалення та впровадження соусу майонез з рослинними оліями дозволить підтримати розширити асортимент холодних страв.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 24297. Вхідний контроль сировини, що надходить на виробництво.
2. ДСТУ 10444.15. Мікробіологічні показники готової продукції.
3. ДСТУ 5897-90. Органолептичний аналіз готової продукції.
4. ДСТУ 4487: 2015 Майонези. Загальні технічні умови.
5. Бомба М. Я., Майкова С. В., Ромашко І. С., Шемедюк Н. П. Особливості застосування біологічно цінної рослинної сировини Сколівщини у виготовленні страв галицької кухні. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2021, т 23, № 96. С. 82 – 87
6. Данилюк І., Струтинська Л., Адамович О. Технологія овочевих страв підвищеної біологічної та харчової цінності. Інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства, Секція 2, 2021, С. 157 – 162
7. Головка О.М. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС «Бакалавр» / О.М. Головка.- Мукачево: МДУ, 2020. Частина 2. С.118.
8. Захаров В.В., Винник В.В. Удосконалення технології салатів для закладів ресторанного господарства. Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості, 2022. С. 133 – 134
9. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
10. 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
11. Лебединець В. Т., Буряченко Л. Ю. Розробка рецептури та технології виготовлення овочевих салатів підвищеної біологічної цінності : Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, 2016, № 16. С. 110 – 114

12. Носенко Т.Т., Бабенко В.І., Бахмач В.О., Кубайчук О.О. Оптимізація рецептури майонезних емульсій з яєчним білком. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2018. Т. 24, 4. с. 185–194.

13. Радзієвська І.Г., Мельник О.П. Нові делікатесні соуси для харчування веганів. Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, Хмельницький : ХНУ, 2022. С. 143 – 144

14. Романенко О.І. Збірка технологічних карток з теми: «Приготування салатів». Державний навчальний заклад «Уманський професійний аграрний ліцей». Умань. 2020. 30 с

15. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с

16. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Київ: Наш час, 2018. 400 с

17. Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв та їх підготовка URL: kplt.in.ua/wp-content/uploads/2020/04/

18. Ресторан «Forrest» URL: https://www.instagram.com/forrest_restaurant_/?hl=ru

19. Ресторан «Forrest» URL: <https://www.facebook.com/forrest.khm/>

20. Ресторан «Forrest» URL: <https://guide.in.ua/business/352626/>

21. Семируніна М. Інноваційні технології в сучасній кухні URL: <https://college.nuph.edu.ua/wpcontent/uploads/>

22. Таблиця калорійності URL: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/>

23. Технологія приготування салату Олів'є з лососем URL: <https://novastrava.com/olivye-z-lososem/>

24. Технологія приготування соусу майонез та його похідних URL: <https://vseosvita.ua/library/tekhnolohiia-pryhotuvannia-sousu-maionez-ta-ioho-pokhidnykh-641488.html>

25. Устінов О.В. Здорове харчування URL:
<https://www.umj.com.ua/article/163044/zdorove-harchuvannya-vse-shho-neobhidno-znati>

26. Яблучний оцет URL: <https://klopotenko.com/korysnyj-ta-smachnyj-yak-zrobyty-yabluchnyj-oczet-vdoma/>

27. Які рослинні олії найкорисніші URL:
<https://narodnyiproduct.com.ua/ua/a329283-yaki-roslinni-oliyi.html>

ДОДАТКИ

ШВИДКО

Карпачо із баклажанів Подається із тар таром із томатів та хумусом із бобів мунг	260 г	160	🍲 Баклажани в гостро-солодкому соусі з кінзою та перцем чілі	100 г	95
М'ясне плато	220 г	450	Паштет із курячої печінки Подається із сирним печивом власного випікання	220 г	165
Пряно-ароматна скумбрія з розмарином та лимоном Подається з картоплею.	300г	170	Строганина із сала Подається зі свіжим хрінном та зеленою цибулею	170 г	150

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Тарілка благородних сирів	300 г	390	Тар тар з лосося Подається на сирному фондю з ікром сіга	120 г	295
Вітелло Тонато Телятина Ростбіф, старжева квасоля, помідори конкассе з соусом з додаванням анчоусів та тунця	170г	330	Тар тар із тунця Подається на кунжутно-апельсиновому соусі із гуакамолі та грінкою	130 г	350
Асорті м'ясних делікатесів власного приготування	300 г	395	Тар тар з яловичини Подається із руколою, перепелиним яйцем та рисовим чіпсом	180 г	275

НАШІ КАНАПКИ

Канাপка з авокадо, сиром рикота та яйцем пашот	1 шт	118
Канাপка з пастромі із лосося з гірничним соусом	1 шт	118
Канাপка з ростбіфом, в'яленими томатами та фенхелем	1 шт	118
Канাপка з курячою печінкою та грейпфрутом	1 шт	95

! Просимо попереджати офіціанта про наявність у Вас харчової алергії або непереносимості продуктів.




САЛАТИ

Салат Грецький з крем-сиром	300g	195
Салат з авокадо, бобами Едамаме , водоростями чука та соусом сезам	180g	250
Салат з королівськими креветками та авокадо Заправляється апельсиново-кунжутним соусом	230g	335
Салат Наш Нісуаз Смажений тунець, печена картопля, спаржева квасоля, маслини та рукола з чері, заправлені соусом з тунця з анчоусами	250g	430
Салат Олів'є з лососем	180g	265
Салат з качкою сувід, зеленню, чорносливом , апельсиновими дольками, джемом з томатів та смаженим арахісом	200g	225
Салат Цезар з яйцем-гуакамоле та курячим філе Куряче філе, запечене на вогні, смажений бекон, яйце -гуакамоле, помідори чері, сухарики та мікс салату, заправлені соусом на основі перепелиних жовтків з сиrom пармезан та анчоусами	250g	295
Салат з телятиною ростбіф, печеним баклажаном та шпинатом Заправляється гірчичним соусом з в'яленими томатами та анчоусами	220g	380
Салат з пармською шинкою, карамелізованою грушею та сиrom рикота Заправляється гірчично-лимонним соусом	220 g	270
Салат з язиком, битими огірками, печеним перцем та грінками бріош Заправляється кунжутним соусом	230g	265

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Сир Камамбер у білому кунжуті на соусі з манго	180 г	285
Мідії в мушлях, томлені у вині з додаванням вершків, зелені, цибулі та часнику	500 г	455
Яйце по-шотландськи Подається із карамелізованим гарбузом, пюре з молодого гороху та соусом з хрінном та журавлиною	380g	220

 страва на вагу

НАШІ ПАСТИ

Паста Качо-Е-Пепе Спагетті, приготоване з підсмаженим чорним перцем та міксом сирів з додаванням курячого бульйону. Подається із руколою	260 г	245
Паста з лососем та ікрою масаго Тальятеле власного приготування з вершковим соусом з лососем, смаженим в печі Josper. Подається із ікрою масаго	280 г	380
Паста томатна з креветками Спагетті в домашньому соусі з в'ялених томатів. Подається із креветками та смаженим філе сома під фісташковою крихтою	320 г	325
Паста з ніжною індика (страва на двох) Тальятеле власного приготування з вершковим соусом із лисичками. Подається з ніжною індика томленою в печі	800 г	650
Паста Стракота Тальятеле власного приготування з яловичим рагу стракота.	250 г	210

ПЕРШІ СТРАВИ

Борщ український Подається з салом, грінками та цибулею	300 г	120
Борщ український з качкою та копченою грушею Подається з булочкою бріош власного випікання	350 г	135
Суп Харчо Подається з кебабом із ягнятини та лавашем	330 г	165
Бульйон із курятини	350 г	115

ГАРНІРИ

Овочі на грилі	300 г	130	Картопляний гратен	за 100 г	85
Кукурудза, томлена з сиром моцарела	180 г	125	Пюре картопляне	250 г	70


РИБНІ СТРАВИ

<p>Азіатський сібас за 100 г 240 Подається з лінгвіні із цукіні в соусі Том-ям</p> <p>Форель запечена в печі за 100 г 220 Подається під сальсою з томатів та фрітерами із молодого горошку з додаванням м'яти та сиру</p> <p>Форель, запечена в печі Jospet за 100 г 130</p> <p>Стейк з лосося, запечений на вугіллі за 100 г 240</p>	<p>Дорадо, запечена на вогні за 100 г 150</p> <p>Філе коропа, смажене в поленті за 100 г 165 Подається із кисло-солодким соусом</p> <p>Стейк з тунця, смажений в кунжуті 250 г 660 Подається із зеленню та дольками апельсина</p>
---	---


М'ЯСНІ СТРАВИ

<p>Ніжка індички, печена у маринаді гремалата за 100 г 120 Подається з кукурудзою, томленою у вершках із сиром моцарела</p> <p>Стейк з індички, запечений на вугіллі за 100 г 150 Подається із овочами гриль</p> <p>Качина ніжка конфі за 100 г 220 Подається із картопляними ньоками та вершковим соусом з опеньками</p> <p>Філе качки на орзотто за 100 г 330 Подається із грушею, карамелізованою з кардамоном</p> <p>Кебаб із кролика 320 г 250 Подається з кабачковими оладками та вершковим соусом із опеньками</p> <p>Каре телятини під фісташковою крихтою за 100 г 280 Подається з кукурудзяним салатом та грибним соусом</p>	<p>Ошийок зі свинини, запечений в печі Jospet за 100 г 220 Подається з гуакамоле та яйцем пашот</p> <p>Куряча ковбаса, запечена із сиром моцарела та вяленими томатами 350 г 420 Подається із картоплею, печеною по-домашньому та яйцем пашот</p> <p>Домашня ковбаса, запечена в печі за 100 г 160 Подається з соусом із хрину з журавлиною</p> <p>Язик, запечений на вогні за 100 г 220 Подається зі спаржевою квасолею та печерицями</p> <p>Ребра, томлені у вишневому соці за 100 г 180 Ребра зі свинини, запечені у маринаді барбекю. Подаються із винним соусом та чері</p>
--	--

До м'ясних та рибних страв пропонуємо соуси власного приготування

 страв на вагу

ДЕСЕРТИ

Кокосова панакота Подається з конфі із брусниці	130 г	145
Панакота вершкова з конфі із брусниці	130 г	110
Солодко-солений чізкейк із вишневим компоте та горіховим крамблом	140 г	120
Штрудель з тіста філо, запечений з яблуком, грушею, родзинками, медом та корицею. Подається із вершковим морозивом та карамельним соусом	250 г	180
Фондан шоколадний Подається із кулькою морозива	140 г	135
Груша, томлена у яблучному соці з додаванням смородини Подається із м'ятною пудрою та кедровим морозивом власного приготування	200 г	190
Вареники із маскарпоне на полуничному гаспачо	250 г	150
 Морозиво	100 г	80

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Сік в асортименті	250 мл	50	Фанта	250 мл	50
Кока – кола	330 мл	50	Швепс-тонік	250 мл	45
Спрайт	250 мл	50	Вода мінеральна	500 мл	65

ФРЕШІ

Апельсиновий фреш	250 мл	210	Морквяний фреш	250 мл	180
Грейпфрутовий фреш	250 мл	220	Яблучний фреш	250 мл	110

ЛИМОНАДИ КРАФТОВІ

Алоє	250 мл	50	Імбирний	250 мл	40
М'ятний	250 мл	50	Цитрусовий	250 мл	50

 Просимо попереджати офіціанта про наявність у Вас харчової алергії або непереносимості продуктів.

FORREST
restaurant

страва на вагу 

КАВА ТА НАПОЇ

Еспресо	30 мл	40	Подвійний капучино	270 мл	90
Доппіо	60 мл	60	Флет Вайт	170 мл	80
Еспресо-макіато	60 мл	45	Лате (холодний/горячий)	270 мл	70
Американо	90 мл	40	Капуоранж (холодний/горячий)	170 мл	130
Американо з молоком	90 мл	55	Еспрессо-Тонік	150 мл	85
Капучино	170 мл	55			

HEALTHY

Какао	270 мл	95	Банановий молочний коктейль	300 мл	120
Матча-лате (холодний/горячий)	270 мл	100	Класичний молочний коктейль	250 мл	105
Матча-оранж (холодний/горячий)	170 мл	150	Mango Chilli	130 мл	120

ЧАЙ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Домашній липовий з медом Липа сушена, листя каффір лайму, цедра апельсину, мед	400 мл	80	М'ятний М'яний сироп, імбирно-лимонний сироп, лимонний фреш, м'ята	400 мл	80
Обліпиховий Обліпиха, цедра апельсину, цукор	400 мл	80	Імбирний Імбирно-лимонний сироп, мед, лимон	400 мл	60

ЧАЙ В АСОРТИМЕНТІ

Червоний чай	400 мл	70	Чорний Ароматизований Улун Піч	400 мл	70
Світлий молочний Улун	400 мл	70	Трав'яний Велнес	400 мл	70
Зелений "Жасминова Перлина"	400 мл	70	Трав'яний чай Ванільний Ройбуш	400 мл	70
Квітково-трав'яний	400 мл	70	Трав'яний з імбирем	400 мл	70
Чорний чай Ерл Грей	400 мл	70	Фруктовий Алмонд Дрімс	400 мл	70
Чорний чай Ассам Барі	400 мл	70	Фруктовий Фруктовий Сад	400 мл	70
Зелений чай Сенча	400 мл	70			
Зелений чай Моргентау	400 мл	70			

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта ЗРГ)_____
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ___ " _____ 2024 р.М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №1

Салат Олів'є з лососем з соусом майонез з олією авокадо

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Слабосолений лосось	68	65	ДСТУ 6025:2008
Картопля	43	30	ДСТУ 9221:2023
Огірки свіжі	35	27	ДСТУ 3247-95
Морква	20	15	ДСТУ 7035:2009
Яйця	¼ шт.	10	ДСТУ 5028:2008
Зелений горошок	14	14	ДСТУ 7165:2010
Кріп	7	4	ДСТУ 8624:2016
Майонез:			ДСТУ 4487:2015
Олія авокадо	24,8	24,8	ТУ У 24.6-33398305-001:2007
Яйця (жовтки)	3,4	3,4	ДСТУ 5028:2008
Гірчиця столова	0,9	0,9	ДСТУ 1052:2005
Цукор	0,7	0,7	ДСТУ 4623:2006
Сіль	0,4	0,4	ДСТУ 3583:2015
Яблучний оцет 6%	4,9	4,9	ДСТУ 2450:2006
Вихід соусу майонез	-	35	
Вихід салату		200	

Технологія приготування

Яйця, картоплю та моркву відварити, нарізати на маленькі кубики. Лосось також нарізати на кубики.

Соус майонез. Жовток, гірчицю, сіль, оцет яблучний та цукор змішують до однорідності. В отриману суміш додають олію авокадо та емульгують протягом (4-5)*60с при температурі =18-20⁰С. До готової емульгованої маси додають оцет, збивають блендером і охолоджують до температури =14-16⁰С.

Всі нарізанні компоненти перемішують, додають зелений горошок, заправляють соусом майонез з олією авокадо. Формують салат за допомогою гарнірувального кільця та прикрашають попередньо підготовленим кропом.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – Сировина нарізана однаковим кубиком, салат викладений за допомогою гарнірованого кільця, прикрашений кропом.

Смак – продуктів, які входять до складу.

Запах – з легким горіховим ароматом.

Консистенція - розсипчастий, прикрашений кропом варених овочів та яйця – м'яка, слабосоленого лосося – ніжна, соковита.

Алергени які містяться в страві: яйця, лосось.

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

Жири, г	9,58
Енергетична цінність, ккал	143,86

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 ЗРГ)_____
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2024 р.М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №2

Салат Олів'є з лососем з соусом майонез з лляною олією

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Слабосолений лосось	68	65	ДСТУ 6025:2008
Картопля	43	30	ДСТУ 9221:2023
Огірки свіжі	35	27	ДСТУ 3247-95
Морква	20	15	ДСТУ 7035:2009
Яйця	¼ шт.	10	ДСТУ 5028:2008
Зелений горошок	14	14	ДСТУ 7165:2010
Кріп	7	4	ДСТУ 8624:2016
Майонез:			ДСТУ 4487:2015
Соняшникова олія	6,2	6,2	ДСТУ 4492:2017
Лляна олія	18,6	18,6	ДСТУ ISO 150-2002
Яйця (жовтки)	3,4	3,4	ДСТУ 5028:2008
Гірчиця столова	0,9	0,9	ДСТУ 1052:2005
Цукор	0,7	0,7	ДСТУ 4623:2006
Сіль	0,4	0,4	ДСТУ 3583:2015
Яблучний оцет 6%	4,9	4,9	ДСТУ 2450:2006
Вихід соусу майонез	-	35	
Вихід салату		200	

Технологія приготування

Яйця, картоплю та моркву відварити, нарізати на маленькі кубики. Лосось також нарізати на кубики.

Соус майонез. Жовток, гірчицю, сіль, оцет яблучний та цукор змішують до однорідності. В отриману суміш додають лляну олію та емульгують протягом (4-5)*60с при температурі =18-20⁰С. До готової емульгованої маси додають оцет, збивають блендером і охолоджують до температури =14-16⁰С.

Всі нарізанні компоненти перемішують, додають зелений горошок, заправляють соусом майонез з лляною олією. Формують салат за допомогою гарнірувального кільця та прикрашають попередньо підготовленим кропом.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – Сировина нарізана однаковим кубиком, салат викладений за допомогою гарнірованого кільця, прикрашений кропом.

Смак – продуктів, які входять до складу.

Запах – з нотками лляної олії.

Консистенція - розсипчастий, прикрашений кропом варених овочів та яйця – м'яка, слабосоленого лосося – ніжна, соковита.

Алергени які містяться в страві: яйця, лосось.

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

Жири, г	10,39
Енергетична цінність, ккал	149,98

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 ЗРГ)_____
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2024 р.М. П. _____
(підпис)**Технологічна карта №3****Салат Олів'є з лососем з соусом майонез з олією волоського горіху**

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Слабосолений лосось	68	65	ДСТУ 6025:2008
Картопля	43	30	ДСТУ 9221:2023
Огірки свіжі	35	27	ДСТУ 3247-95
Морква	20	15	ДСТУ 7035:2009
Яйця	¼ шт.	10	ДСТУ 5028:2008
Зелений горошок	14	14	ДСТУ 7165:2010
Кріп	7	4	ДСТУ 8624:2016
Майонез:			ДСТУ 4487:2015
Соняшникова олія	12,4	12,4	ДСТУ 4492:2017
Олія волоського горіху	12,4	12,4	ДСТУ 6047:2008
Яйця (жовтки)	3,4	3,4	ДСТУ 5028:2008
Гірчиця столова	0,9	0,9	ДСТУ 1052:2005
Цукор	0,7	0,7	ДСТУ 4623:2006
Сіль	0,4	0,4	ДСТУ 3583:2015
Яблучний оцет 6%	4,9	4,9	ДСТУ 2450:2006
Вихід соусу майонез	-	35	
Вихід салату		200	

Технологія приготування

Яйця, картоплю та моркву відварити, нарізати на маленькі кубики. Лосось також нарізати на кубики.

Соус майонез. Жовток, гірчицю, сіль, оцет яблучний та цукор змішують до однорідності. В отриману суміш додають олію волоського горіху та емульгують протягом (4-5)*60с при температурі =18-20⁰С. До готової емульгованої маси додають оцет, збивають блендером і охолоджують до температури =14-16⁰С.

Всі нарізанні компоненти перемішують, додають зелений горошок, заправляють соусом майонез з олією волоського горіху. Формують салат за допомогою гарнірувального кільця та прикрашають попередньо підготовленим кропом.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – Сировина нарізана однаковим кубиком, салат викладений за допомогою гарнірованого кільця, прикрашений кропом.

Смак – продуктів, які входять до складу.

Запах – з легким горіховим ароматом.

Консистенція - розсипчастий, прикрашений кропом варених овочів та яйця – м'яка, слабосоленого лосося – ніжна, соковита.

Алергени які містяться в страві: яйця, лосось.

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

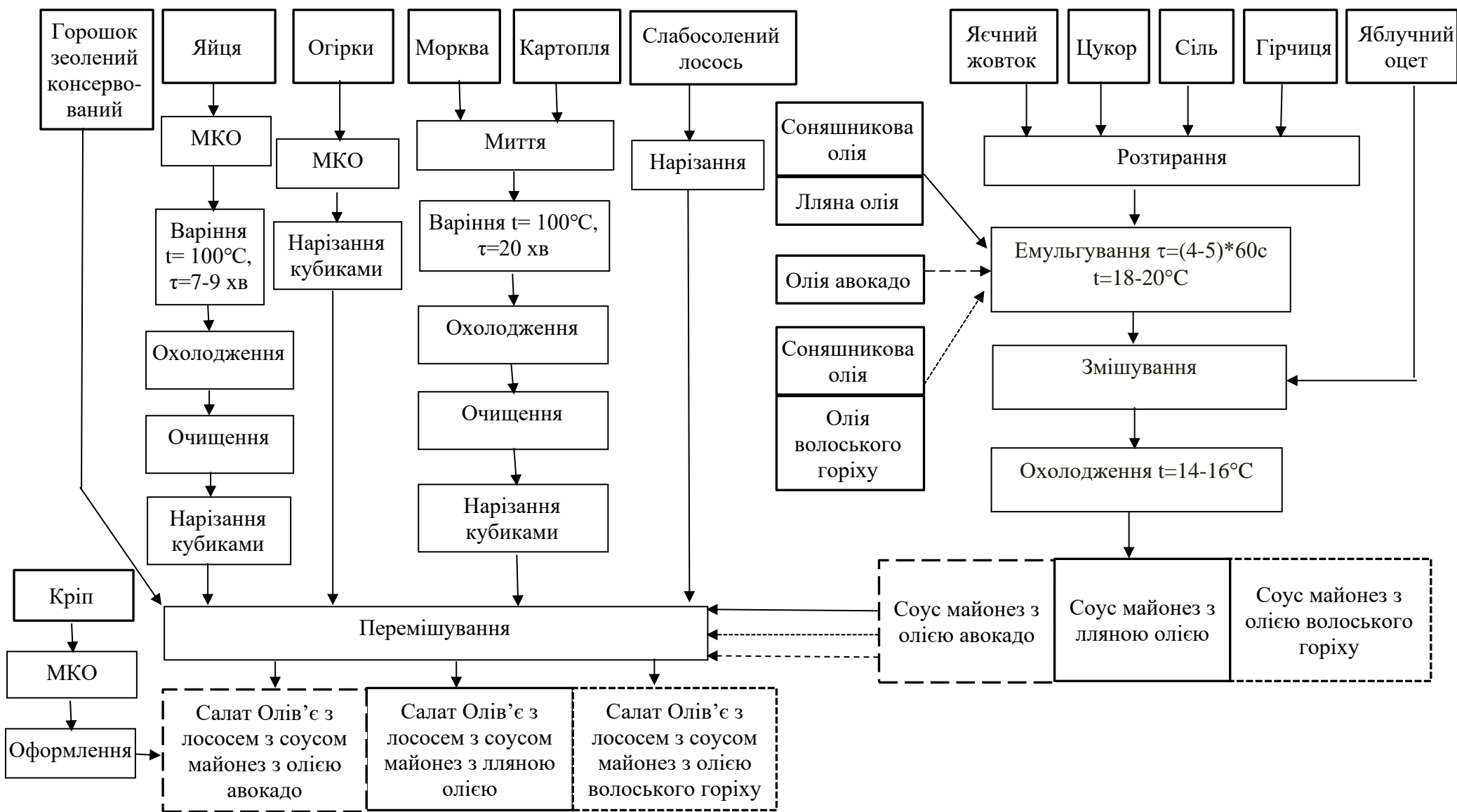
Жири, г 8,63

Енергетична цінність, ккал 149,17

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

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

Додаток Д



Технологічна схема приготування салату Олів'є з соусом майонез з рослинними оліями