

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему

Удосконалення технології та дослідження якості страв із яловичини
на матеріалах ресторану «STEAK MASTER»

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

_____ Крістіна БІЛА
підпис

Науковий керівник
доктор. техн. наук,
доцент

_____ Михайло КРАВЧЕНКО
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**

Білій Крістині Валентинівни

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Удосконалення технології та дослідження якості страв із яловичини на
матеріалах ресторану «STEAK MASTER»

Затверджена наказом директора від «18» вересня 2023 р. № 331.

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

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості страв із яловичини на матеріалах ресторану «STEAK MASTER».

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

Предмет дослідження: страви із яловичини, ферментація, ресторан «STEAK MASTER» м. Чернівці.

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

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій страв із яловичини, та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із яловичини .

1.2 Обґрунтування параметрів виробництва страв із яловичини у закладах ресторанного господарства України.

Розділ 2. Дослідження технологій страв із яловичини та організація їх виробництва у ресторані «STEAK MASTER».

2.1. Загальна характеристика ресторану «STEAK MASTER».

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «STEAK MASTER».

2.3. Організація виробництва технологій страв із яловичини у ресторані «STEAK MASTER».

Розділ 3. Удосконалення технологій страв із яловичини

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв із яловичини .

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: «5» вересня 2023 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____

Завдання прийняв до виконання студент _____

Михайло КРАВЧЕНКО

(ім'я, прізвище)

Крістіна БІЛА

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

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

У роботі наведено загальну характеристику ресторану «STEAK MASTER» у м. Чернівці, проаналізовано технологічну і проєктну діяльність досліджуваного підприємства та проаналізовано рецептурний склад та технологію приготування страв із яловичини.

На основі аналітичного огляду літератури, визначено необхідну сировину для удосконалення технології страв із яловичини. Розроблено технологію приготування стейку Стріплойн за допомогою різних методів ферментації, що дозволяє зберегти біологічно активні речовини, які містяться у продукті, розширити асортимент страв із м'яса яловичини.

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)

Білої Крістини

(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) Біла Крістіна Валентинівна
Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Удосконалення технології та дослідження якості страв із яловичини на матеріалах ресторану «STEAK MASTER»

Керівник роботи: Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту «__» _____ 20__ р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу: «Удосконалення технології та дослідження якості страв із яловичини на матеріалах ресторану «STEAK MASTER», яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій страв із яловичини та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій страв із яловичини та організація їх виробництва у ресторані «STEAK MASTER»; Розділ 3. Удосконалення технологій страв із яловичини.

В розділі 1 проаналізовано теоретичні аспекти технологій страв із яловичини та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства. Популярним напрямом використання яловичини є приготування стейків як традиційних так і альтернативних.

В розділі 2 надано загальну характеристику ресторану «STEAK MASTER» м. Чернівці, заклад розташований за адресою вулиця Кобилянської, 22 Режим роботи закладу з 11:00 - 23:00 без вихідних. Меню ресторану «STEAK MASTER» включає широкий вибір м'ясних страв та риби на хоспері, різноманітні закуски та гарніри, салати: з авокадо та скумбрією грецький, з курячою печінкою та яйцем пашот, десерти та широкий вибір напоїв.

В 3 розділі розроблено технології страв із яловичини а саме стейків Стріплойн. Згідно проведених досліджень можемо зробити висновок, що приготування стейку Стріплойн за допомогою різних методів ферментації дозволяє зберегти біологічно активні речовини, які містяться у продукті, розширити асортимент страв із м'яса яловичини.

Кваліфікаційна робота викладена на 47 сторінках та містить 8 таблиць і 4 рисунків, 9 додатків.

The summary

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

Chapter 1 analyzes the theoretical aspects of beef dish technologies and the organization of their production in restaurants. A popular way of using beef is the preparation of both traditional and alternative steaks.

Section 2 provides a general description of the restaurant "STEAK MASTER" in Chernivtsi, the restaurant is located at Kobylyanska Street, 22. The restaurant is open from 11:00 a.m. to 11:00 p.m. without days off. The menu of the restaurant "STEAK MASTER" includes a wide selection of meat dishes and fish on a hospes, various snacks and side dishes, salads: Greek with avocado and mackerel, with chicken liver and poached egg, desserts and a wide selection of drinks.

In the 3rd chapter, technologies for beef dishes, namely Striploin steaks, are developed. According to the conducted research, we can conclude that the preparation of Striploin steak using various fermentation methods allows to preserve the biologically active substances contained in the product, to expand the range of beef dishes.

The qualification work is laid out on 47 pages and contains 8 tables and 4 figures, 9 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із яловичини	10
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва страв із яловичини у закладах ресторанного господарства України	14
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «STEAK MASTER»	14
2.1. Загальна характеристика ресторану «STEAK MASTER».....	17
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «STEAK MASTER»	18
2.3. Організація виробництва технологій страв із яловичини у ресторані «STEAK MASTER»	20
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ	23
3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв із яловичини	23
3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції	25
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу.....	25
3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв.....	27
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	28
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	30
ДОДАТКИ	33

ВСТУП

Сфера ресторанного господарства постійно розвивається незважаючи на складні умови в країні. Заклади ресторанного господарства мають на меті надати населенню можливість організовано споживати широкий вибір страв відповідного кулінарного спрямування, задовольнити їхні потреби в їжі та досягти естетичного задоволення. З цією метою ресторатори постійно працюють на покращення культури обслуговування та якості продукції, розширенням асортименту страв і напоїв з урахуванням потреб споживачів.

В теперішній час вдосконалення технології м'ясних страв із сировини вітчизняних виробників є стратегічно важливим спрямуванням розвитку індустрії м'ясних продуктів. Важливо відмітити, що інноваційні способи кулінарної обробки напівфабрикатів дозволяють розширити асортимент продукції, раціонально використовувати сировину і задовольнити попит споживачів різних соціальних класів. Також за допомогою інноваційних технологій можливо вирішити питання пов'язані з реалізацією продукції за рахунок подовження термінів зберігання і забезпечення високих показників якості в процесі зберігання.

Удосконаленню технологій приготування страв м'яса яловичини праці вітчизняних і зарубіжних вчених: Л.М. Ведмідь, В.М. Шамро, Т.С. Нікішина, Г.В. Дейниченко, D.E Baldwin та ін. Проведений аналіз робіт показує, що використання різних способів підготовки та приготування є перспективним напрямком та потребує подальшого дослідження.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження страв із яловичини у ресторані «STEAK MASTER» м. Чернівці.

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

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із яловичини;

- окреслити параметри виробництва страв із яловичини у закладах ресторанного господарства України;

- надати загальну характеристику ресторану «STEAK MASTER»;
- провести аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «STEAK MASTER»;
- дослідити організацію виробництва страв із яловичини у ресторані «STEAK MASTER»;
- обґрунтувати вибір сировини, необхідної для приготування страв із яловичини ;
- визначити вимоги до оформлення та відпуску готової продукції;
- розробити схеми технологічного процесу;
- розрахувати харчову цінність нових страв.

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

Предмет дослідження: страви з яловичини, стейки, ферментація, ресторан «STEAK MASTER» м. Чернівці.

Практична реалізація одержаних результатів полягає в можливості впровадження розроблених страв із яловичини у ресторані «STEAK MASTER» м. Чернівці.

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

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

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

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із яловичини

Споживачі м'яса вимагають продуктів високої якості, з характерним смаком і ароматом, здатних забезпечити особливий сенсорний досвід. Вплив усіх факторів, що впливають на кінцеву якість страв, відомий як підхід «від ферми до виделки», широко вивчався в останні десятиліття.

М'ясо є важливим компонентом в збалансованому раціоні населення. Це джерело білка з високою біологічною цінністю, вітамінів групи В, заліза, цинку, селену і фосфору. За останні роки зростає споживання яловичини, як цінного джерела високоякісних, збалансованих поживних речовин – білків, жирів, мінеральних солей та вітамінів. Різні частини туші неоднорідні за хімічним складом, а також різняться за своїм смаком і калорійністю. Хімічний склад м'яса та його калорійність змінюються у досить широких межах залежно від породи, статі, віку, вгодованості, підготовки тварин до забою та тривалості транспортування їх до місця забою.

Яловичина займає перше місце серед м'яса забійних тварин за вмістом білків. Важливим є те, що до складу білків яловичини входять усі незамінні амінокислоти, без яких неможливий повноцінний синтез білків в організмі людини.

Яловичина містить менше жиру, ніж м'ясо свинини чи сільськогосподарської птиці. Нутриціологи рекомендують вживати страви з м'яса яловичини під час дієт, відновлення після хвороби, коли раціон обмежує вживання жирів та корисні для людей, які займаються спортом.

Яловичина багата магнієм, кальцієм, калієм, натрієм, фосфором, залізом, амінокислотами, вітамінами групи А, В і К, а також еластином і колагеном, які покращують загальне здоров'я (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Харчова цінність м'яса яловичини, г (мг) / 100г

Показник	Вміст	Показник	Вміст
Білки, г	18,6	Мінеральні речовини, мг	
Жири, г	16,0	Na	65
Вітаміни, мг		K	326
B1	0,06	Ca	9
B2	0,15	Mg	22
PP	4,7	P	188
Енергетична цінність, ккал	218	Fe	2,7

Важливим показником якості м'ясної сировини є технологічна цінність, під якою розуміється ступінь придатності м'яса для вироблення кулінарної продукції високої якості. М'ясо в межах однієї туші різних відрубів мають неоднакову технологічну цінність, яка обумовлена технологічними властивостями і харчовою цінністю. Асортимент страв з яловичини досить різноманітний: смажені, тушковані, відварені страви. Також яловичину використовують як основну сировину для виготовлення різних напівфабрикатів, таких як гамбургери, ромштекси, біфштекси, відбивні та фарш для котлет (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Асортимент страв з м'яса яловичини

Найменування великокускових напівфабрикатів	Напівфабрикати які виготовляються		
	Великокускові	Порційні	Дрібнокускові
Вирізка	Для смаження (ростбіф, полядвиця)	Біфштекс, філе, лангет	Бефстроганов, м'ясо для шашлику
Товстий і тонкий краї	Для смаження (ростбіф, полядвиця)	Антрекот, ромштекс, сирлоїт-стейк, клуб-стейк, портерхаус-стейк	Бефстроганов, піджарка

Найменування великокускових напівфабрикатів	Напівфабрикати які виготовляються		
	Великокускові	Порційні	Дрібнокускові
Верхній і внутрішній куски тазостегнової частини	Для тушкування (тушковане м'ясо, шпиговане м'ясо)	Ромштекс, зрази натуральні, раудрамб-стейк, біфштекс із насічкою	Бефстроганов, піджарка, печеня по-домашньому
Боковий і зовнішній куски тазостегнової частини	Для тушкування (тушковане м'ясо, шпиговане м'ясо) і варіння	Яловичина духова, зрази відбивні, крученики відбивні, крученики волинські, душенина поспільна	Азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська
Лопаткова і підлопаткова частини	Для варіння	Душенина з овочами та галушками	Гуляш, яловичина тушкована з баклажанами
М'якоть грудинки	Для варіння цілком, тушкування (завиванець)	—	Гуляш, яловичина тушкована з баклажанами
Пружок від яловичини І категорії	Для варіння (завиванець)	Душенина з ово-чами та галушками	Гуляш, яловичина тушкована з баклажанами

Яловичину використовують як основу для бульйонів, супів та соусів. Для цього використовують огузок з кісткою, тонкий край з кісткою, лопаткову і підлопаткову частину туші. З рульки готують соус деміглас та холодці. Для приготування супів рульку не використовують, оскільки страва набуває специфічного запаху і клейкої текстури. Для приготування супів використовують також реброві частини туші і черевну частину пахвини.

Яловичину часто класифікують відповідно до її мармуровості, причому найвищий ступінь мармуровості надається вищому сорту. Згідно із рекомендаціями індекс мармуровості коливається в межах 70-80%. Для отримання мармурового м'яса традиційно використовують різні породи тварин, але одними з найбільш популярних в останні роки вважаються Абердин-Ангус (Black-Ангус) та Wagyu. Це досить дороге м'ясо в світі, а при приготуванні класичних стейків використовується всього 10-12% туші яловичини.

Основні підходи до визначення якості м'яса яловичини різняться в залежності від країни. У міжнародному масштабі домінуючими системами

оцінювання є ті, що використовуються в Австралії та Японії. Японський A5 Wagyu відрізняється складною мармуровістю і неймовірно текстурою. Через інтенсивну мармуровість яловичину Wagyu подають інакше, ніж інші види яловичини. Рекомендований розмір порції яловичини Wagyu в 5 разів менше чим розмір інших класичних стейків Ангус. Загальним показником у цих системах класифікації яловичини є BMS або показник мармуровості яловичини.

Широко розповсюдженим видом яловичини в США є яловичина Ангус, її BMS в середньому становить 2, але може досягати максимуму 5. Яловичина вирощується на травах. В США яловичину поділяють на вісім сортів: перші п'ять сортів продаються споживачеві як м'ясо яловичини для приготування страв, тоді як три найнижчі сорти зазвичай використовуються лише для приготування консервів.

В Україну імпортують яловичину з Австралії та США (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Системи класифікації яловичини

Критерії оцінювання	Країни		
	Канада	Австралія	США
Критерії якості туші	13 категорій якості: I, AAA, AA, A	Поділяють в залежності від віку	5 критеріїв
Ступінь мармуровості	4 ступені: від відмінно до дозодовільно	від 100 (відсутність внутрішньом'язового жиру) до 1190 (надзвичайна кількість внутрішньом'язового жиру) з кроком 10. Потім перераховується на стандартні показники від 0 до 9	Шкала від 1 до 6
Товщина підшкірної жирової тканини	Не менше 2 мм	Не менше 3 мм	-
Колір м'язової тканини	Яскраво-червоні	Червоний	Шкала від 1 до 7
pH	Не більше 5,7 через 24 години після забою		

Але зважаючи на сучасні реалії та проблеми з логістикою постачання, високими цінами на продукцію все більше рестораторів надають перевагу локальній сировині.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва страв із яловичини у закладах ресторанного господарства України

Варто відзначити, що ні порода, ні мрамуровість, ні вік не можуть гарантувати високі споживчі характеристики продукту при недотриманні правил технологічного процесу приготування страв

Важливими показниками якості м'яса є значення рН та вологоутримуюча здатність. рН вказує на ступінь придатності м'яса до зберігання і подальшої кулінарної обробки. За даними аналітичного огляду літератури визначено, що при вимірюванні рН можуть бути різні показники навіть у м'ясі однієї породи. Тому варто орієнтуватись на норми. Нормальний рН для яловичини становить від 5,6 до 6,0 одиниць через 24 години після забою.

Вологоутримувальна здатність м'яса залежить від білків міофібрил – міозину, актину і актоміозину. При цьому волога зв'язується за допомогою заряджених (-NH₃, -COO-) і незаряджених (-SH, -NH, -OH, -O-NH) груп. Гідратаційна волога є міцно зв'язана і не впливає на змінення вологоутримувальної здатності, тоді як іммобілізована і вільна визначають її основні коливання при тепловій обробці. Зменшення вологоутримувальної здатності білків спостерігається при підвищенні температури та тривалості теплового впливу. Зменшення вологоутримувальної здатності м'яса спричинено змінами його макроструктури внаслідок денатурації та коагуляції м'язових білків, зміни заряду м'язових волокон, гідролізу колагену тощо. Колаген під впливом теплової обробки переходить в розчинний глютен і майже не засвоюється організмом. Перехід колагену в глютен при температурі 60°C.

Для приготування смажених страв використовують ті частини туші, які тримають нестійкий колаген і мають достатню кількість вологи для переходу в глютен. При обсмажуванні м'яса виділяється не кров, а комбінація води (75%) та білка міоглобіну, що міститься в м'язовій тканині. Міоглобін транспортує кисень через м'язи. Залізо в міоглобіні стає червоним, зазнаючи впливу кисню. При





подальшій тепловій обробці змінюється барвник міоглобін і м'ясо набуває сірого кольору. У яловичині вміст міоглобіну становить 200-600 мг, а в свинині наприклад 150-400 мг.




Під час теплової обробки м'яса відбувається низка пов'язаних між собою фізичних і фізико-хімічних процесів, в результаті чого виділяється частина вологи, змінюється форма, об'єм, маса, колір, харчова цінність, структурно-механічні характеристики; відбувається формування смаку і аромату. Характер змін у м'ясі залежать від способу, температури і тривалості нагрівання.

Отже важливим етапом приготування якісної страви з яловичини є тепла обробка. При приготуванні стейків необхідно враховувати ступінь просмажування, яка залежить від тривалості смаження з обох боків і визначається внутрішньою температурою стейка (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Ступені просмаження стейків

Ступінь просмаження	Вид	Тривалість смаження з обох боків	Внутрішня температура
Blue, very rare (дуже сирий, мінімально обсмажен зверху та знизу)		<1 хв.	42...55°C
Rare (стейк з кров'ю)		по 2-3 хв.	55°C
Medium rare (стейк с незначною кількістю крові)		по 5-7 хв.	58°C
Medium (слабо просмажений, з рожевим соком)		по 8-9 хв.	61°C

Ступінь просмаження	Вид	Тривалість смаження з обох боків	Внутрішня температура
Medium well (<i>середнє просмажений, прозорий сік</i>)		по 9-10 хв.	65°C
Well done (<i>добре просмажений стейк, до повної сухості</i>)		по 10-12 хв.	70°C
Very well done (<i>сильно просмажений стейк, до повної сухості</i>)		по 12-15хв.	>70°C

М'ясні альтернативні стейки при вивченні інноваційних підходів технологічного процесу приготування можуть стати важливим елементом меню ресторану вищого класу, яке характеризується високим рівнем комфортності, має високу якість обслуговування відвідувачів і різноманітність кулінарних страв в т.ч. авторських (фірмових).

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «STEAK MASTER»

2.1. Загальна характеристика ресторану «STEAK MASTER»

Ресторан «STEAK MASTER» - це особливий заклад для тих, хто любить м'ясні страви та прагне відкривати для себе нові смаки, який розташовано за адресою: м. Чернівці, вулиці Кобилянської, 22 (додаток А). Заклад розташований в культурно-історичному та діловому центрі Чернівців, конкурентне середовища формують ресторан італійської кухні «La Pasta», ресторан грузинської кухні «Джорджина» та тракторія «Gorno». Логотип ресторану наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Логотип ресторану «STEAK MASTER»

Режим роботи закладу з 11:00 - 23:00 без вихідних, аналіз відвідування ресторану наведено на рис. 2.2 протягом тижня.

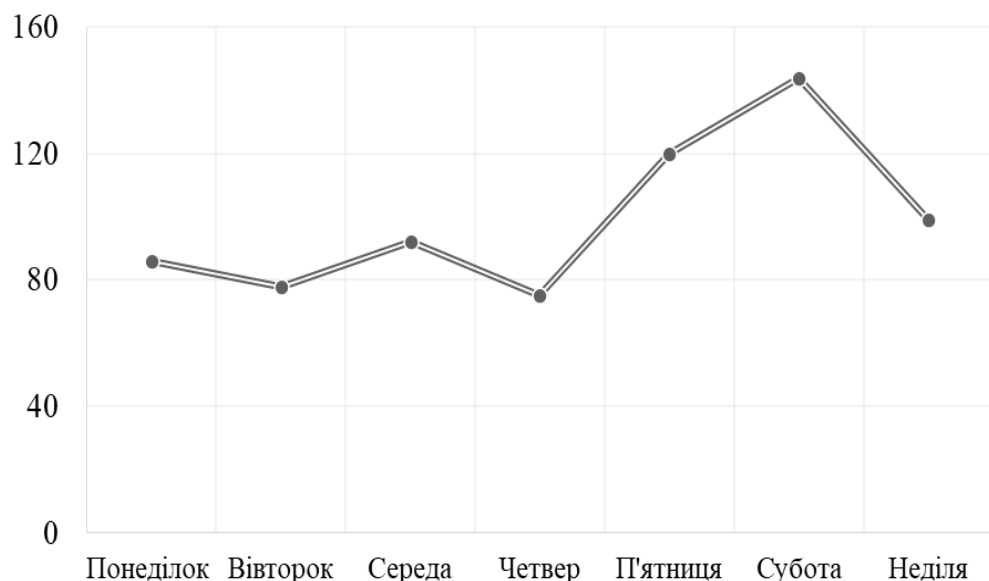


Рис. 2.2. Попит відвідувачів ресторану «STEAK MASTER»

Отже, на основі аналізу рис. 2.2 найвища точка відвідування ресторану «STEAK MASTER» п'ятницю та суботу.

Дизайнерське рішення ресторану «STEAK MASTER» виконано в стилі лофт. Вестибюль виконано в сірому кольорі одна із стінок вимощена жовтою цеглою при вході стоять дерев'яна лави на підлозі в дерев'яних ящиках розміщені свіжі квіти та декоративні дерева. Торгівельна зала ресторану виконана відповідно до обраної концепції, стіни вимощені декоративною цеглою та пофарбовані в сірий колір, меблі виконані із дерева.

У ресторані «STEAK MASTER» є сторінка в інстаграмі та фейсбукі де відвідувачі залишають свої відгуки, що дає змогу своєчасно отримувати зворотний зв'язок.

Меню ресторану «STEAK MASTER» включає широкий вибір м'ясних страв та риби на хоспері, різноманітні закуски та гарніри, тартар з телятини, авторські бургери, пекельну сковорідку з телятиною, перепілка су-від, фахітос з телятиною, салати: з авокадо та скумбрією грецький, з курячою печінкою та яйцем пашот, удон: з креветками, з телятиною, з свининою, курячі крильця з пікантним соусом, плов з бараниною, спрінг рол з креветкою, шоколадний фондан, див. дод. Б.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторані «STEAK MASTER»

Основою проєкту підприємств харчування є технологічна частина, яка включає технологічні розрахунки та структурно-технологічну схему організації виробництва (Додаток В). Дана схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв. Обов'язкова умова виробництва – це його поточність на всіх ділянках, випуск напівфабрикатів високого ступеню готовності та готової продукції високої якості, оформлення при подачі.

Заготівельні цехи ресторану «STEAK MASTER» – це м'ясо-рибний та овочевий, в них здійснюється механічна обробка продуктів та виготовлення напівфабрикатів. В овочевому цеху здійснюються наступні операції: очистка цибулі, картоплі, моркви та інших овочів, для подальшої обробки у гарячому цеху. В м'ясо-рибному цеху відбувається сортування м'яса, риби, приготування н/ф порційними і дрібними шматочками, приготування н/ф з січеного м'яса та риби.

Для дотримання санітарно-гігієнічних вимог в цехах передбачено окремі ножі для м'яса, овочів, риби та дошки для нарізки та розділення продуктів. На початку зміни кухарі робить заготовки з овочів для подальшої роботи: чистка картоплі, моркви, цибулі, часнику, подрібнення готового м'яса для подальшого приготування холодних страв, салатів. Для зберігання очищених овочів використовується спеціальний пластмасовий посуд. Цибулю і часник також зберігають у пластмасовому посуді без води.

На виробничому столі перед працівником розміщують обробну дошку з ліва тару з обчищеними овочами, з права середній кухарський ніж або ножі, інструменти для фігурного нарізування овочів і тару для нарізаних овочів.

Для полегшення роботи в овочевому цеху передбачено універсальний привід - на ньому шинкують капусту, нарізають овочі. В цехах передбачені ваги для зважування продуктів.

М'ясо-рибний цех ресторану «STEAK MASTER» призначений для обробки: м'яса (свинини, яловичини, сільськогосподарської птиці) і виготовлення напівфабрикатів. Відповідно до видів сировини, що переробляються, в цеху організовані робочі місця по обробці м'яса, птиці, субпродуктів і риби. Даний цех працює на крупнокускових напівфабрикатах м'яса, тому в ньому відсутня камера розморожування, приміщення обробки кісток і відповідно спрощується технологічний процес обробки, оскільки немає операцій обвалювання, зачистки, жилкування.

Гарячий цех ресторану «STEAK MASTER» передбачається в закладах ресторанного господарства для здійснення теплової обробки різних продуктів,

доведення до готовності напівфабрикатів. Здійснюється приготування перших, других і солодких страв. Готуються продукти для холодних страв та закусок, а інколи випікаються і борошняні кондитерські вироби.

Гарячий цех поділяється на три технологічні зони, а саме: приготування бульйонів та перших страв; приготування других страв, гарнірів та соусів; приготування гарячих солодких страв.

Холодний цех призначений для приготування кулінарних страв з продуктів, що не підлягають тепловій обробці або продуктів які пройшли первинну теплову обробку.

Основні операції, які здійснюються в холодному цеху - нарізка підготовлених продуктів; порціонування і оформлення холодних блюд, закусок і холодних солодких блюд (десертів). У відповідності цьому організовано робоче місце кухара і використовується відповідне устаткування, інвентар, інструменти.

2.3. Організація виробництва технологій страв із яловичини у ресторані «STEAK MASTER»

У рамках написання випускної кваліфікаційної роботи на основі аналізу меню ресторану «STEAK MASTER», обрано технологію класичного стейку – Стріплойн, по периметру якого проходить тонка смужка жиру, що надає соковитість. Базова рецептура приготування стейку представлена у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Базова рецептура стейку Стріплойн

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Яловичина (реберна частини «Тонкий край»)	Стейк товщиною 3 см з рівною волокнистою структурою й не містить кісток, червоного кольору та властивий свіжому м'ясу запах.	107	Миття, обсушування
Сіль	Має сипучу, кристалічну консистенцію, солоний смак та білий білий	1,4	-
Перець чорний молотий	Порошкоподібної консистенції, темно-сірого кольору з пекучим смаком	0,6	-
Олія соняшникова	Рідка консистенція, жовтого кольору з приємним запахом	3	
Всього		100	

Стейк Стріплойн відрізняється соковитістю, насиченим ароматом і помірно вираженим м'ясним смаком. Зазвичай стейк Стріплойн обсмажують на відкритому вогні або гриль-сковороді, ідеальний ступінь просмаження — Medium Rare чи Medium.

Достатньо популярним є маринування стейку перед приготуванням, основними компонентами для маринаду виступає олія, оцет, сіль, перець чорний молотий та різноманітні спеції.

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

Таблиця 2.2

Дослідження фізико-хімічних процесів стейку Стріплойн

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
<i>Підготовка м'яса</i>			
Миття	Видалення механічного та бактеріального забруднення	$t=18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau=30-40\text{ c}$	Часткова втрата поживних речовин
Обсушування	Видалення води з поверхні	-	-
Нарізання	Нарізання на порційні шматки	Товщина 3 см	Порушення цілісності структури, втрата водорозчинних речовин
<i>Підготовка спецій</i>			
Змішування солі та перцю чорного молотого	З'єднання інгредієнтів	-	-
<i>Підготовка стейку</i>			
Змащування соняшниковою олією та спеціями з обох сторін	Покращення смакових якостей	$\tau=1\text{ хв}$	Розм'якшення жорстких колагенових волокон
<i>Приготування стейку</i>			
Обсмажування	Доведення виробу до готовності	$\tau=1\text{ хв.}$ спочатку з кожної сторони, потім по 4 хв.	Втрата вологи, зміна маси та об'єму продукту, часткове руйнування вітамінів та мінеральних речовин, формування органолептичних

Продовження таблиці 2.2

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
			показників за рахунок деструкції вуглеводів та карамелізації цукрів
«Відпочинок» м'яса»	Отримання відповідних органолептичних показників	$\tau=10$ хв	Розподіл м'ясного соку по всьому стейку
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t=65^{\circ}\text{C}$	Часткова втрата вологи при остиганні

Під час приготування стейків необхідно враховувати температурний режим та якість сировини.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв із ЯЛОВИЧИНИ

За даними наукових досліджень в результаті витримки протягом певного часу при низьких температурах м'ясо дозріває: змінюється жорсткість м'яса, його водоутримуюча здатність, аромат, смак, підвищується стійкість до дії травних ферментів, здатності протистояти розвитку патогених мікроорганізмів.

Визрівання м'яса - це метод покращення ніжності, смаку та загального сприйняття споживачами м'ясної сировини. Білки у м'язових волокнах поступово руйнуються, перетворюючись на амінокислоти, а жири – на жирні кислоти. Це робить яловичину ніжною, надає їй по-справжньому «м'ясного» смаку і тонкого аромату. В закладах ресторанного господарства застосовують сухий спосіб визрівання та вологе витримання.

Ферментація і маринування м'яса перед приготуванням сприяє покращенню текстури та додає насиченого смаку і аромату.

На сьогодні витримку м'яса яса можна досягти за рахунок наступних методів: волога, суха, комбінована або хімічна витримка. Їх характеристика наведена на рис. 3.1 [12].

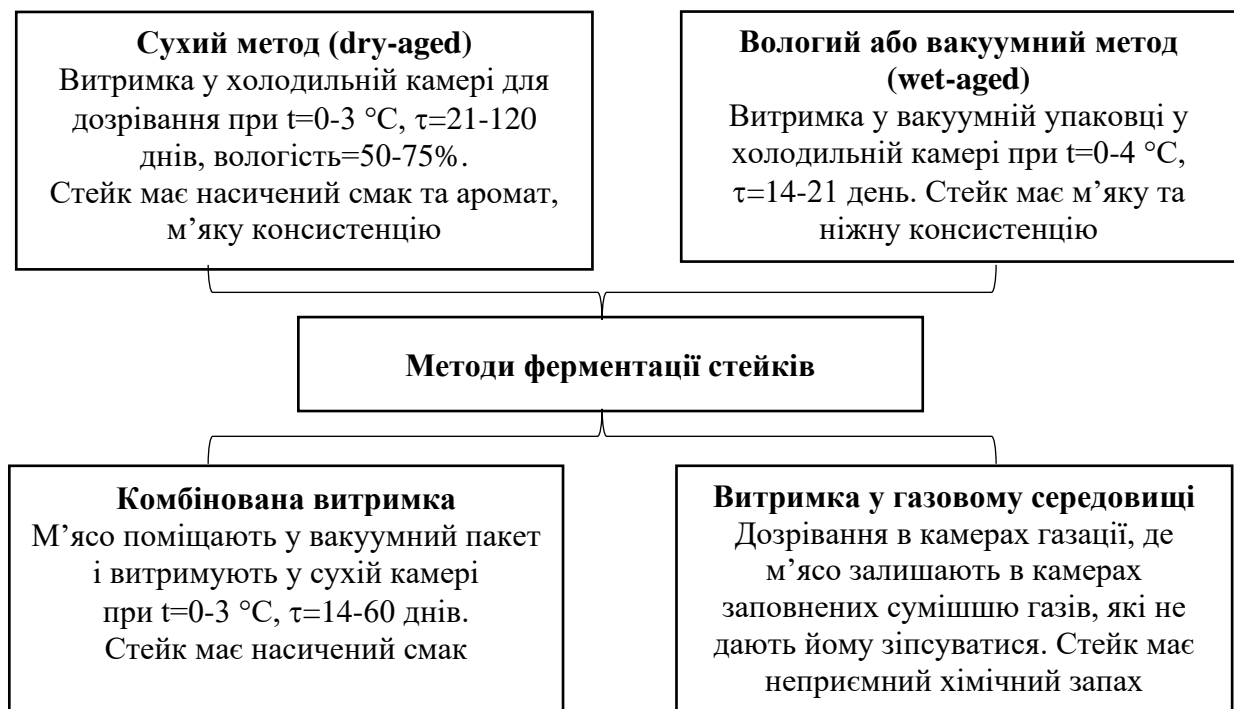


Рис. 3.1. Методи ферментації стейків

З метою покращення смакових властивостей Стріплойн стейку було проведено:

- ферментацію з використанням сублімованого буряком.
- ферментацію за технологією баттерстейк.
- ферментацію кодзі-методом.

На основі проведених досліджень та теорії з літературних джерел визначено, що волога ферментація дозволяє підсилити аромат м'яса і краще розкрити смакові якості. Розроблено технологію приготування фірмової страви на основі вологої ферментації основної сировини з використанням антиоксидантів, а саме сублімованого буряку та ріпакової олії. Олія з насіння ріпаку бездимна і має нейтральний смак, тому доцільно використовувати при смаженні стейків.

На підставі узагальнених даних, отриманих із аналітичного огляду літератури та технологічних пропрацювань розроблено рецептуру Стріплойн стейку за технологією баттерстейк. Це новий спосіб підготовки м'яса – витримка м'ясного стейка в маслі. Спочатку спеціальним методом темперують масло, роблячи його пластичним, що дозволяє рівномірно покрити весь м'ясний відруб, уникаючи тріщин. А це означає, що не буде доступу кисню, і весь сік залишиться у м'ясі. Наступний етап підготовки – витримка, протягом семи днів у холодильній камері з гімалайською сіллю. У ній підтримується необхідний рівень температури, вологості та циркуляції повітря. Готове м'ясо нарізають на стандартні шматки стейку, очищають від масла (воно вже зіграло свою важливу роль), і обсмажують.

У ресторанному господарстві з'явився значно швидший метод витримки – кодзі, який за 48 годин витримки робить м'ясо м'яким та ніжним, розм'якшує волокна та дарує горіховий смак [14]. При даному способі стейк швидко втрачає вологу, тому термін витримки набагато зменшується. Гриби кодзі збагачує м'ясо ферментом – протеазою, що пом'якшує волокна та перетворює протеїни на легко доступний білок.

За результатами проведених досліджень, м'ясо після ферментації стає ніжним, м'яким і більш насиченим, з'являються нові відтінки смаку.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

За рахунок використання методів ферментації покращується якість стейків шляхом часткового гідролізу білків переважно з'єднувальної тканини, покращується та підвищується вологозв'язуюча здатність і консистенція м'яса. Це позитивно впливає на органолептичні показники, табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Органолептична оцінка Стріплойн стейка

Показник	Стріплойн базова рецептура	Стріплойн стейк ферментований з використанням сублімованого буряком	Стріплойн стейк ферментований кодзі-методом	Стріплойн стейк ферментований технологією баттерстейк
Зовнішній вигляд	Рівномірно просмажена кірочка, стейк нарізаний під кутом 45°			
Колір	Кірочка – золотисто-коричнева, на розрізі м'ясо – світло-червоного кольору			
Запах	Приємний, властивий смаженому м'ясу, ароматний			
Смак	У міру солоний, приємний	У міру солоний, з легким присмаком маринаду	Насичений, горіховий смак, без стороннього присмаку окиснення	У міру солоний, приємний, з карамельним присмаком,
Консистенція	Соковита	Ніжка, м'яка, соковита		

Аналізуючи органолептичну оцінку стейків ферментованих мають більш ніжнішу, м'якшу та соковитішу консистенцію, а також приємний карамельний присмак. Колір не змінюється і залишається характерним для смажених стейків. Сенсорна оцінка Стріплойн стейка приготовленого за класичною технологією та

ферментованого методом представлена на профілограмах органолептичних показників (рис. 3.2)

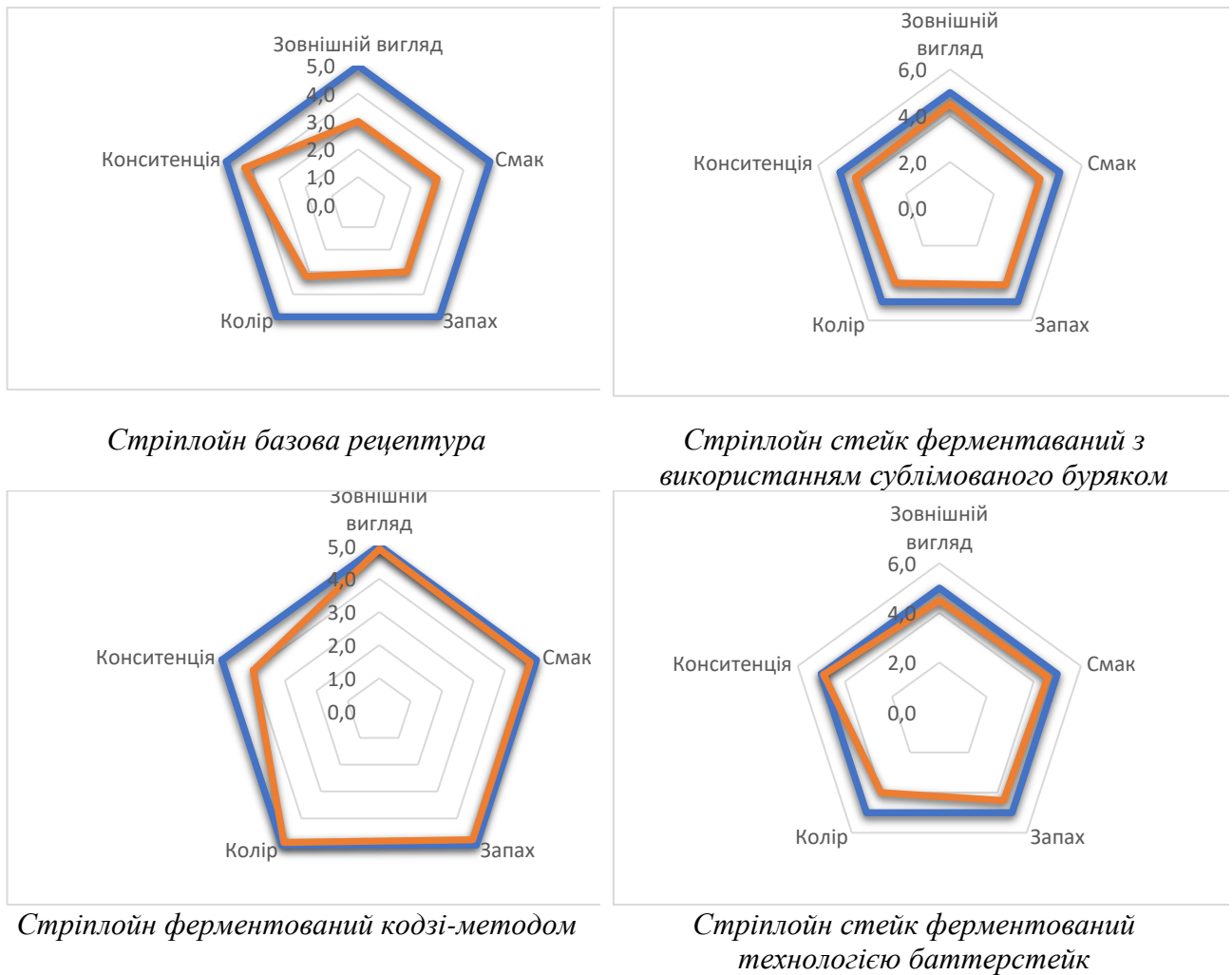


Рис. 3.2 Органолептичні профілі Стріплойн стейк

Мікробіологічні показники знаходяться в межах норми. При цьому вартість отриманих стейків набагато нижча за класичні аналоги. Це дозволяє розширити асортимент страв з яловичини в ресторані вищого класу.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу

На нові розроблені страви із м'яса елітного тваринництва складено технологічні карти (додатки Г -Ж) та технологічні схеми (рис. К – М.).

Під час приготування стейку необхідно звертати увагу на його товщину — чим вона більша, тим довше його потрібно готувати. Важливим фактором є також і обраний вид м'яса, вирізка готується швидше пашини.

Для подачі стейку Стріплойн, готове м'ясо викладають у центрі порційної тарілки, поряд наливають соус або викорситовують спеціальні соусники, прикрашають крес салатом або додають гарнір або розмарин. Допустимі терміни зберігання: 24 години, при температурі +4°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).

Задля подальшого визначення необхідного устаткування для приготування ферментованих стейків Стріплойн складаємо карту технологічного процесу виробництва, дані зводимо у додатку Н.

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв

Розрахунковим методом було визначено хімічний склад розробленої страви (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Дослідження поживної цінності розробленої страви

Хімічний склад	Стріплойн базова рецептура	Стріплойн стейк		
		ферментаваний з використанням сублімованого буряком	ферментований кодзі-методом	ферментований технологією баттерстейк
Білки, г	36,66	36,63	37,89	36,54
НЖК, г	0,88	1,87	1,75	1,55
МЖК, г	1,83	3,89	3,45	3,66
ω -3 ПНЖК, г	0,04	2,08	1,98	2,02
ω -6 ПНЖК, г	1,87	8,89	8,41	8,55
ω -9 ПНЖК, г	0,84	7,26	7,55	7,52
Ca, мг	7,19	12,03	12,01	12,01
K, мг	225,15	226,64	225,49	225,55
Mg, мг	19,72	21,47	21,12	21,22
Na, мг	29,83	57,05	54,23	55,36
P, мг	153,06	155,24	153,6	154,66
Fe, мг	1,58	2,82	2,44	2,33
Zn, мг	2,79	2,83	2,77	2,56
Вітамін Е, мг	6,72	10,02	6,88	7,13

Згідно проведених досліджень можемо зробити висновок, що приготування стейку Стріплойн за допомогою різних методів ферментації дозволяє зберегти біологічно активні речовини та отримання унікальної ніжної консистенції.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Удосконалення технології та дослідження якості страв із яловичини на матеріалах ресторану «STEAK MASTER»». Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту. В першому розділі роботи було проаналізовано теоретичні аспекти технологій страв із яловичини та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства. Яловичина займає перше місце серед м'яса забійних тварин за вмістом білків. Важливим є те, що до складу білків яловичини входять усі незамінні амінокислоти, без яких неможливий повноцінний синтез білків в організмі людини.

Асортимент страв з яловичини досить різноманітний: смажені, тушковані, відварені страви. Також яловичину використовують як основну сировину для виготовлення різних напівфабрикатів, таких як гамбургери, ромштекси, біфштекси, відбивні та фарш для котлет. Популярним напрямом використання яловичини є приготування стейків як традиційних так і альтернативних.

В другому розділі проаналізовано діяльність ресторану «STEAK MASTER» у м. Чернівці. Ресторан розташовано за адресою вулиця вулиці Кобилянської, 22. Заклад розташований в культурно-історичному та діловому центрі Чернівців, конкурентне середовище формують ресторан італійської кухні «La Pasta», ресторан грузинської кухні «Джорджина» та тракторія «Gorno».

Режим роботи закладу з 11:00 - 23:00 без вихідних, аналіз відвідування ресторану показав, що найбільша кількість відвідувачів спостерігається в п'ятницю та суботу.

Меню ресторану «STEAK MASTER» включає широкий вибір м'ясних страв та риби на хоспері, різноманітні закуски та гарніри, салати: з авокадо та скумбрією грецький, з курячою печінкою та яйцем пашот, десерти та широкий вибір напоїв.

У кваліфікаційній роботі розглянуто можливість удосконалення страв із яловичини а саме стейку – Стріплойн методом ферментації. Згідно проведених досліджень можемо зробити висновок, що приготування стейку Стріплойн за допомогою різних методів ферментації дозволяє зберегти біологічно активні речовини, які містяться у продукті, розширити асортимент страв із м'яса яловичини, відкриває усі ноти смаку та отримання унікальної ніжної консистенції.

Досліджено якість розроблених страв, яка свідчить про покращення органолептичних показників та розраховано поживну цінність страви. Удосконалені страви дозволяють розширити асортимет продукції ресторану «STEAK MASTER».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

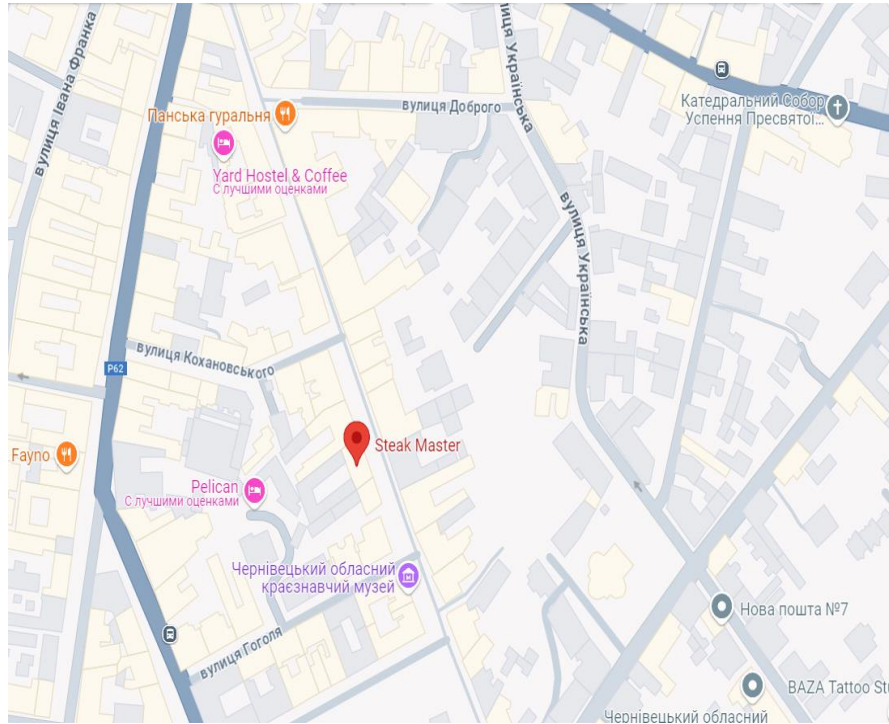
1. Мармурова яловичина із елітних порід бичків: унікальна ферма на Київщині ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. К.: Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держстандарт України, 2004.
3. Баттерстейк: новий смак в історії яловичини. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://edagoroda.com/butter-steak/>
4. Бергер А. Д. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі України. Інтелект XXI. 2017. № 1. С. 41-51
5. Витримка стейків: все про зрілу яловичину. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://myastoriya.com.ua/ua/blog/article/vyderzhka-steykov-vsye-o-zreloy-govyadine/>
6. Капрельянц Л.В. Ферменти в харчових технологіях. Одеса: Друк, - 2014. - 468 с.
7. Карп'як М. О. Особливості функціонування ринку м'яса в Україні та його вплив на розвиток економіки регіонів. Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. 2018. - Вип. - 1.- С. 77-80.
8. Мармурова яловичина із елітних порід бичків: унікальна ферма на Київщині [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://landlord.ua/>
9. Особливості витримки, ферментації, дозрівання м'яса [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://egroup.com.ua/ua/a339821-osobennosti-vyderzhki-fermentatsii.html>
10. Соляна камера для дозрівання м'яса [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sauna-ppsp.kiev.ua/uslugi/solianaia-camera-dlia-miasa/>
11. Стейк Рібай за технологією “Sous-vide” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://jisty.com.ua/prygotuvannya-strav/>
12. Стейк-культура: якими видами альтернативних стейків можна розширити меню? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://blog.metro.ua>

13. Технологія приготування стейків має значення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cf.ua/news/news-cf/tehnologiya-prigotovleniya-stejkov-imeet-znachenie>
14. Трансглютаміназа [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ua.waykun.com/articles/transgljutaminaza-m-jasnij-klej.php>
15. Ферментоване м'ясо: що це таке [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.enders.com.ua/stati/fermentirovannoe-mjaso-chto-jeto-takoe>
16. Baird B. Dry aging enhances palatability of beef, Beef safety and quality. 2008. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.beefusa.org/uDocs/dryagingenhancespalatabilityofbeef164.pdf> Accessed March April 2008.
17. Discover the Lesser-Known Cuts of Meat [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://theorganicbutcher.com/blogs/news/discover-the-lesser-known-cuts-of-beef>
18. Effects of post-mortem aging time and type of aging on palatability of low marbled beef loins [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26551359/>
19. Savell JW, Harris KB, Miller RK, Griffin DB, Laster MA, Voges KL. Tenderness flavor and yield assessments of dry aged beef. Project summary. National Cattlemen's Beef. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://oaktrust.library.tamu.edu/bitstream/handle/1969.1/ETD-TAMU-2011/LASTER-THESIS.pdf?sequence=1>
20. Skott Smeat [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://skottsmeat.com>
21. What is skirt steak? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://avantgardekitchen.com/skirt-steak/>
22. Tailoring physical properties of transglutaminase-modified gelatin films by varying drying temperature / Fei Liu, Hamid Majeed, John Antoniou and oth. // Food Hydrocolloids. – 2016, Vol. 58, P. 20-28.

23. Ahnstrom ML, Seyfert M, Hunt MC, Johnson DE. Dry aging of beef in a bag highly permeable to water vapor. Meat Sci. 2006; №73: pp.674–679

24. Інстаграм сторінка ресторану «STEAK MASTER» URL: https://www.instagram.com/steak_master_cv/

ДОДАТКИ

Локація ресторану «STEAK MASTER» м. Чернівці

Меню ресторану «STEAK MASTER» м. Чернівці

JOSEPER.MEAT & FISH

СТЕЙК РІБАЙ
М'ясо м'якоти стейк-хаус
Мариноване м'ясо, картопля, соус, салат

185 грн/100г

СТЕЙК ТІ-БОУН
М'ясо м'якоти стейк-хаус
на Тондербей м'ясо, картопля, французький соус

175 грн/100г

ФІРМОВИЙ STEAK MASTER
Стейк-хаус з спеціальною заправкою м'ясо, картопля, соус, салат

225 грн/100г

СТЕЙК «ДЖЕК»
Стейк-хаус, картопля, соус, салат

265 грн/100г

СТЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»
М'ясо м'якоти стейк-хаус в спеціальному соусі, картопля, соус, салат

165 грн/100г

СТЕЙК КУРЯЧИЙ
Філе курки, картопля, соус, салат

185 грн/100г

ФІЛЕ КУРЯЧЕ
Філе курки, картопля, соус, салат

195 грн/100г

СВИННІ РЕБРА ВВ0
Рибна гарнітура, картопля, соус, салат

245 грн/100г

ФІРМОВЕ КУРЧА | 235 грн/100г
Курка з картоплею, соусом, салатом

ДОРАДО | 165 грн/100г
Філе дорадо на грилі, картопля, соус, салат

ФІЛЕ ЛОСОСЯ | 375 грн/100г
Філе лосося на грилі, картопля, соус, салат

СТЕЙК З СЬОМГИ | 240 грн/100г
Стейк з сьомги, картопля, соус, салат

СІБАС | 175 грн/100г
Сібас, картопля, соус, салат

ФОРЕЛЬ | 105 грн/100г
Форець, картопля, соус, салат

СКУМБРИЯ | 70 грн/100г
Скумбрія, картопля, соус, салат

КОРОП | 65 грн/100г
Короп, картопля, соус, салат

КАРЕ ЯГНЯ | 225 грн/100г
Карі з картоплею, соусом, салатом

КАЧИННА НІЖКА | 285 грн/100г
Качина, картопля, соус, салат

ШАШЛИК СВИННИЙ | 215 грн/100г
Свинний шашлик, картопля, соус, салат

ШАШЛИК КУРЯЧИЙ | 155 грн/100г
Курячий шашлик, картопля, соус, салат

ФІЛЕ-МІНЬЙОН | 395 грн/100г
Спеціально підготовлене м'ясо, картопля, соус, салат

ФІЛЕ МОЛОЧНОЇ ТЕЛЯТИНИ | 195 грн/100г
Філе м'якоти телятини, картопля, соус, салат

М'ЯСНА ДОШКА | 850 грн/100г
Свинина, курка, картопля, соус, салат

СЕТ КРАФТОВИХ КОВБАСОК | 675 грн/100г
Ковбаси, картопля, соус, салат

SALADS

З КУРЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ | 187 грн/100г
Філе курки, картопля, соус, салат

ЦЕЗАР | 200 грн/100г
Свинина, картопля, соус, салат

З БУРЯКОМ, ЯБЛУКОМ ТА КРЕМ СИРОМ | 115 грн/100г
Буряк, картопля, соус, салат

ГРЕЦЬКИЙ | 115 грн/100г
Гречка, картопля, соус, салат

ВІТАМІННИЙ | 75 грн/100г
Картопля, соус, салат

SOUPS

З СЬОМГОЮ ТА АВОКАДО | 245 грн/100г
Сьомга, картопля, соус, салат

ТЕПЛІЙ З СЬОМГОЮ | 355 грн/100г
Сьомга, картопля, соус, салат

ТЕПЛІЙ З ТЕЛЯТИНОЮ | 285 грн/100г
Телятина, картопля, соус, салат

З ТИГРОВОЮ КРЕВЕТКОЮ ТА ЧЕРРІ | 255 грн/100г
Тигрова креветка, картопля, соус, салат

БУЛЬЙОН КУРЯЧИЙ | 95 грн/100г

СОЛЯНКА М'ЯСНА | 125 грн/100г

БОРЩ З РЕБЕРЦЕМ | 120 грн/100г

БОРЩ | 90 грн/100г

СУП ПЮРЕ З ПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ | 90 грн/100г

- ЛОСОСЬ | 120 грн/100г

- БЕКОН | 110 грн/100г

- КУРКА | 110 грн/100г

КРЕМ СУП СИРНИЙ | 120 грн/100г

КРЕМ СУП З БРОКОЛІ ТА ШПИНАТУ | 90 грн/100г

ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯ ФРІ | 75 грн/100г

БАТАТ ФРІ | 110 грн/100г

КАРТОПЛЯ ПЮРЕ | 65 грн/100г

АЙДАХО З ЧАСНИКОМ | 80 грн/100г

КАРТОПЛЯ ПО ДОМАШНЬОМУ З БЕКОНОМ | 85 грн/100г

З ГРИБАМИ | 80 грн/100г

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З БРОКОЛІ ТА ШПИНАТОМ | 67 грн/100г

РИС З ОВОЧАМИ | 65 грн/100г

ОВОЧІ GRILL | 90 грн/100г

КУКУРУДЗА | 65 грн/100г

ГОСТРИЙ

ВЕГЕТАРИАНСЬКИЙ

Est. 1974
STEAK
MASTER
Спеціально підготовлене м'ясо

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

СПРІНГ РОЛЛ | 215 100 / 100
Паскаль картопля, картопля (100г), картопля (100г) для смаження, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

КУРИЧІ КРИЛЬЦЯ З ПІКАНТНИМ СОУСОМ | 185 100 / 100
Куриця, картопля, картопля (100г), картопля (100г)

ТАКОС
З КУРИЦЮ | 225 100
З СВИНИНОЮ | 245 100
З ТЕЛЯТИНОЮ | 225 100
Вегетарианський тако (100г), картопля (100г), картопля (100г)

МОЦАРЕЛЛА ФРИТТА | 125 100 / 100
Моцарелла, картопля (100г), картопля (100г)

КАМАНБЕР ПІД КАРМЕЛЮ | 235 100
Каманбер, картопля (100г), картопля (100г)

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ | 225 100
Телятина, картопля, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

СЕТ М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ | 240 100
Паскаль, картопля, картопля (100г)

УКРАЇНСЬКА

З САЛОМ ТА ГРИБКАМИ | 115 100 **СОЛІННЯ** | 75 100

БРУСКАВІТА
З ПРОШУТО ТА КАРАМЕЛІЗОВАНИМ ЯБЛУКОМ | 125 100
З ЛОСОСЕМ ТА КРЕМ-СИРОМ | 175 100
З АВОКАДО ТА КРЕМ-СИРОМ | 110 100

ПЕКЕЛЬНІ СКОВОРІДКИ

З ТЕЛЯТИНОЮ | 285 100
Телятина, картопля, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

З КУРКОЮ | 175 100
Куриця, картопля, картопля (100г), картопля (100г)

ВЕГАНСЬКА | 140 100
Картопля, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

З СВИНИНОЮ | 225 100
Свинина, картопля, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

З СЪОНГОЮ | 375 100
Съонго, картопля, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

ВЕГЕТЕРІАНСЬКИЙ ГОСТРИЙ

БУКОВИНСЬКІ СТРАВИ

БАНОШ:

- З БРИНЗОЮ | 85 100
- ГРИБАМИ | 95 100
- З ШКВАРКАМИ | 100 100
- З ГРИБАМИ, БРИНЗОЮ ТА ШКВАРКАМИ | 125 100

ВАРЕНИКИ:

- ЗАПЕЧЕНІ З КАРТОПЛЕЮ, ГРИБАМИ ТА МОЦАРЕЛОЮ | 125 100
- З КАРТОПЛЕЮ ТА ГРИБАМИ | 115 100
- З КАРТОПЛЕЮ ТА СМЕТАНОЮ | 105 100
- З ВИШНЕЮ ТА СОЛОДКОЮ СМЕТАНОЮ | 110 100

ДЕРУНИ:

- ЗІ СМЕТАНОЮ | 95 100 - З ГРИБАМИ | 100 100
- З М'ЯСОМ | 125 100

WOK

УДОН З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ | 255 100
Удон, креветки, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

УДОН З ТЕЛЯТИНОЮ | 215 100
Удон, телятина, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

УДОН З СВИНИНОЮ | 185 100
Удон, свинина, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

РИСОВА З КУРКОЮ | 165 100
Рисова, куриця, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

РИСОВА З ОВОЧАМИ | 155 100
Рисова, овочі, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

БУРГЕРИ

BEEF MASTER | 191 100 / 100 / 100
Бургер з м'ясом, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

CHICKEN MASTER | 167 100 / 100 / 100
Бургер з куркою, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

BIG CHICKEN MASTER | 265 100 / 100 / 100
Бургер з куркою, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

BIG BEEF MASTER | 299 100 / 100 / 100
Бургер з м'ясом, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

DOUBLE BEEF MASTER | 291 100 / 100 / 100
Бургер з м'ясом, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

DOUBLE CHICKEN MASTER | 255 100 / 100 / 100
Бургер з куркою, картопля (100г), картопля (100г), картопля (100г)

ДОДАТКИ ДО БУРГЕРІВ

Сaucy Meat | 10гр / 20р Сaucy Tomato-Infused | 10гр / 20р
Сaucy Cheese | 10гр / 10р Сaucy Guacamole | 10гр / 10р
Beef-Steak | 10гр / 20р Кравецький соус | 10гр / 20р

DESSERTS

НАПОЛЕОН | 95 100
ЧІЗКЕЙК | 80 100
ТРИ ШОКОЛАДА | 95 100
ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН | 94 100

ALCOHOL CARD											
VODKA			WHISKEY			TEQUILA			RUM		
FINLANDIA	575	55	GLENFIDDICH 2		170	EL JAMADOR REPOSADO		105	CAPTAIN MORGAN		90
ABSOLUT	575	55	MONKEY SHOULDER		155	EL JAMADOR BLANCO		100	BACARDI CARTA BLANCA		80
ZUBRONKA	400	40	JACK DANIELS		120	BRANDY			BACARDI CARTA NEGRA		90
ХЛОПЧИЙ ДАР	350	35	JAMESON		100	УЖГОРОД 10"		160	SAILOR JERRY SPICED		100
КОЗАЦЬКА РАДА АЛКОГОЛ	275	32	BALLANTINES		95	TRISA		120			
КОЗАЦЬКА РАДА ЕНЕРЖИКА	300	35	TULLAMORE DEW ORIGINAL		90	МЕТАХА 5"		95			
НАСЧОПНИК	XENTA ABSOLUTA		70			АРАПАТ 5"		90			
	SAMPAGNE		30			SHIRAZ 4"		70			
						СТАРИЙ КАКЕТ 4"		60			
ВИНА ІТАЛІЇ			ВИНА ФРАНЦІЇ			ЛІКЕРИ					
BAROLO Ч/С	500	80	CHARTON BLANC Б/С	450	70	JAGERMEISTER		100			
СВЯТИ УЛА РОСНИ Ч / С	525	85	CHARTON BLANC NYALE Б/НС	450	70	BECHEROVKA		100			
PINOT GRIGIO Б/С	525	85	CHARTON ROUGE NYALE Ч/НС	450	70	SAMBUCA INTSA		100			
SOWE Б/С	525	85	CHARTON ROUGE Ч/С	450	70	BAILEYS		95			
ВИНО НІМЕЦЬКИЙ РИСЛИН СУХЕ	550 (2x)	85 (100ml)	ВИНА ЧИЛІ			RIGA BALSAM СМОРОДИНА		90			
			AVES DEL SUR MERLOT	600		RIGA BLACK BALSAM		90			
			AVES DEL SUR CHARDONNAY	600							
ВЕРМУТИ			ВИНА ГРУЗІЇ			GIN					
MARTINI BIANCO	750	95	АЛАЗАНСЬКА ДОПИНА БІЛЕ Н/С	450	70	BOMBAY SAPPRIE		100			
MARTINI EXTRA DRY	1100	107	АЛАЗАНСЬКА ДОПИНА ЧЕРВОНЕ Н/С	400	70	BEFEATER		195			
MARTINI ROSSO	1100	107	САПЕРАН Ч/С	450	70	НАЛИВКИ					
			ЦИНАЦАЛІ Б/С	450	70	НАЛИВКА ОБЛІВКОВА	450	45			
						НАЛИВКА МАЛИНОВА	450	45			
						НАЛИВКА СМОРОДИНОВА	450	45			
ПИВО РОЗЛИВНЕ			ІГРИСТІ ВИНА			ЗАКУСКИ ДО ПИВА					
«HOEGARDEN» БІЛЕ	125	95	LATINIUM BREEZE		450	АРЯХІС ПРІВНИЙ	50	45			
«LEFFE» БІЛЕ	125	95	LATINIUM SPARKLING		450	БАСТУРНА	100	120			
«СВАРПРАМЕН»	85	75	АРТЕНІВСЬКЕ		400	ГРИНКИ З ПАРМЕЗАНОМ	125	80			
«ЧЕРНІВСЬКЕ БІЛЕ»	85	75				КУРЯЧИ СЕРДЕЧКИ "ЧІЛІ"	150	145			
						ПАРНСЬКА ШИНКА ПРОШУТТО КРУДО	50	95			
						СІР "СУЛОГУН"	100	95			
						НАЧОС З МОЦАРЕЛОЮ	150	85			
						КАВАНОСИ (шпикати / шинка / курячі)	100	95			
						ШИНКА ІНДИЧА	100	120			
						СУДЖУК	100	81			
ПИВО ПЛЯШКОВЕ											
"CORONA" 0.335L		85	САЛОНІ	100	77						
"STELLA" N/A		75	БРОДЛО	100	90						
			ЧОРНО	100	95						
			Н°1 СМА НАРІЖКА №1	200	185						
			КАВАНОСИ (шпикати, КАВАНОСИ (шпикати, ЧОРНО СОКРО)								
			Н°2 СМА НАРІЖКА №2	200	190						
			КАВАНОСИ (шпикати, КАВАНОСИ (шпикати, САЛОНІ, БРОДЛО)								
			КІЛЬЦЯ КАЛЬМАРІВ	100	95						
			ЦЕМПЕВІ КІЛЬЦЯ	100	75						

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

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

М. П. _____
 (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

Стріплойн стейк ферментований з використанням сублімованого буряком

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Яловичина (реберна частини «Тонкий край»)	370	350	ДСТУ 4426: 2005
Сублімована смородина	20	20	ТУ У 10.8-2659610939-001: 2018
Маса яловичини після ферментації	-	350	-
Тим'ян	5	5	ДСТУ 4221:2003
Ріпакова олія	10	10	ДСТУ 8175:2015
Сіль	2	2	ДСТУ 3583-97
Вихід	-	330	

Технологія приготування

Яловичину (реберна частини «Тонкий край») помити, зачистити, нарізати та посипати сублімованим буряком, після чого запакувати у вакуумний пакет до повного видалення кисню. Витримувати у холодній шафі 7...30 днів, при температурі 0-43°C. Потім м'ясо дістати з пакета та дати відпочити, щоб м'ясо набуло кімнатної температури, обсмажити на ріпаковій олії з тим'яном до температури 55...60°C (medium rare) або до температури 60...65°C (medium). Нарізати під кутом 45°.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – рівномірно просмажена кірочка, стейк правильної форми.

Смак – у міру солоний, приємний, з карамельним присмаком, без стороннього присмаку окиснення.

Запах – приємний, властивий смаженому м'ясу, ароматний

Колір м'яса – кірочка – золотисто-коричнева, на розрізі м'ясо – світло-червоного кольору.

Консистенція - ніжка, м'яка, соковита.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г – 36,63

Жири, г – 3,89

Енергетична цінність, ккал- 203

Алергени, які містяться у страві: відсутні.

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" ___ " _____ 201__ р.

М. П. _____
 (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

Стріплойн стейк ферментований технологією баттерстейк

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Яловичина (реберна частини «Тонкий край»)	370	350	ДСТУ 4426: 2005
Масло вершкове	200	200	ДСТУ 4399:2005
Маса яловичини після ферментації	-	350	-
Ріпакова олія	10	10	ДСТУ 8175:2015
Сіль	2	2	ДСТУ 3583-97
Вихід	-	330	

Технологія приготування

Темперують масло, роблячи його пластичним, що дозволяє рівномірно покрити весь м'ясний відруб, уникаючи тріщин. Яловичину (реберна частини «Тонкий край») помити, зачистити, нарізати та занурити в масло вершкове.

Охолодити та витримати у холодній шафі протягом 14...35 днів, при температурі -1...+2°C. Готове м'ясо нарізають на стандартні шматки стейку, очищають від масла і обсмажують на ріпаковій олії до температури 55...60°C (medium rare) або до температури 60...65°C (medium). Нарізати під кутом 45°.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – рівномірно просмажена кірочка, стейк правильної форми.

Смак – у міру солоний, приємний, з карамельним присмаком, без стороннього присмаку окиснення.

Запах – приємний, властивий смаженому м'ясу, ароматний

Колір м'яса – кірочка – золотисто-коричнева, на розрізі м'ясо – світло-червоного кольору.

Консистенція - ніжка, м'яка, соковита.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г – 37,89

Жири, г – 3,45

Енергетична цінність, ккал- 215

Алергени, які містяться у страві: відсутні.

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

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

М. П. _____
(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

Стейку Стріплойн ферментованого кодзі-методом

№ з/п	Найменування сировини	Маса брутто, г	Маса нетто, г	Вимоги до основної сировини
1	Яловичина (реберна частини «Тонкий край»)	370	350	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
2	Сіль	1,4	1,4	
3	Перець чорний молотий	0,6	0,6	
4	Кодзі	10	10	
	Вихід		320	

Технологія приготування

Яловичину (реберна частини «Тонкий край») помити, зачистити, нарізати. Кодзі дрібно нарізати, посипати ними поверхню стейку та розподілити по всій частині м'яса.

Помістити в холодильну шафу та залишити для ферментації на 2 днів при $T = -1 \dots +2^{\circ}\text{C}$. З поверхні стейку зняти залишки кодзі, посити. М'ясо смажити на вершковому маслі протягом 1,5 хв при $T = 300^{\circ}\text{C}$ з обох боків, 4 рази. Змастити спеціями та запікати в духовій шафі при $T = 180^{\circ}\text{C}$, $\tau = 10$ хв. Дати стейку відлежатися 2 хв., щоб стабілізувати м'якість та соковитість страви.

Характеристика готового блюда

Зовнішній вигляд – на поверхні рівномірно просмажена кірочка, збережена форма.

Колір – Кірочка – карамельна, на розрізі м'ясо – світло-червоне.

Смак – насичений смак м'яса

Запах – карамельно-горіховий.

Консистенція – ніжна, м'яка, соковита.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г – 37,89

Жири, г – 3,45

Енергетична цінність, ккал- 215

Мікробіологічні показники, що нормуються

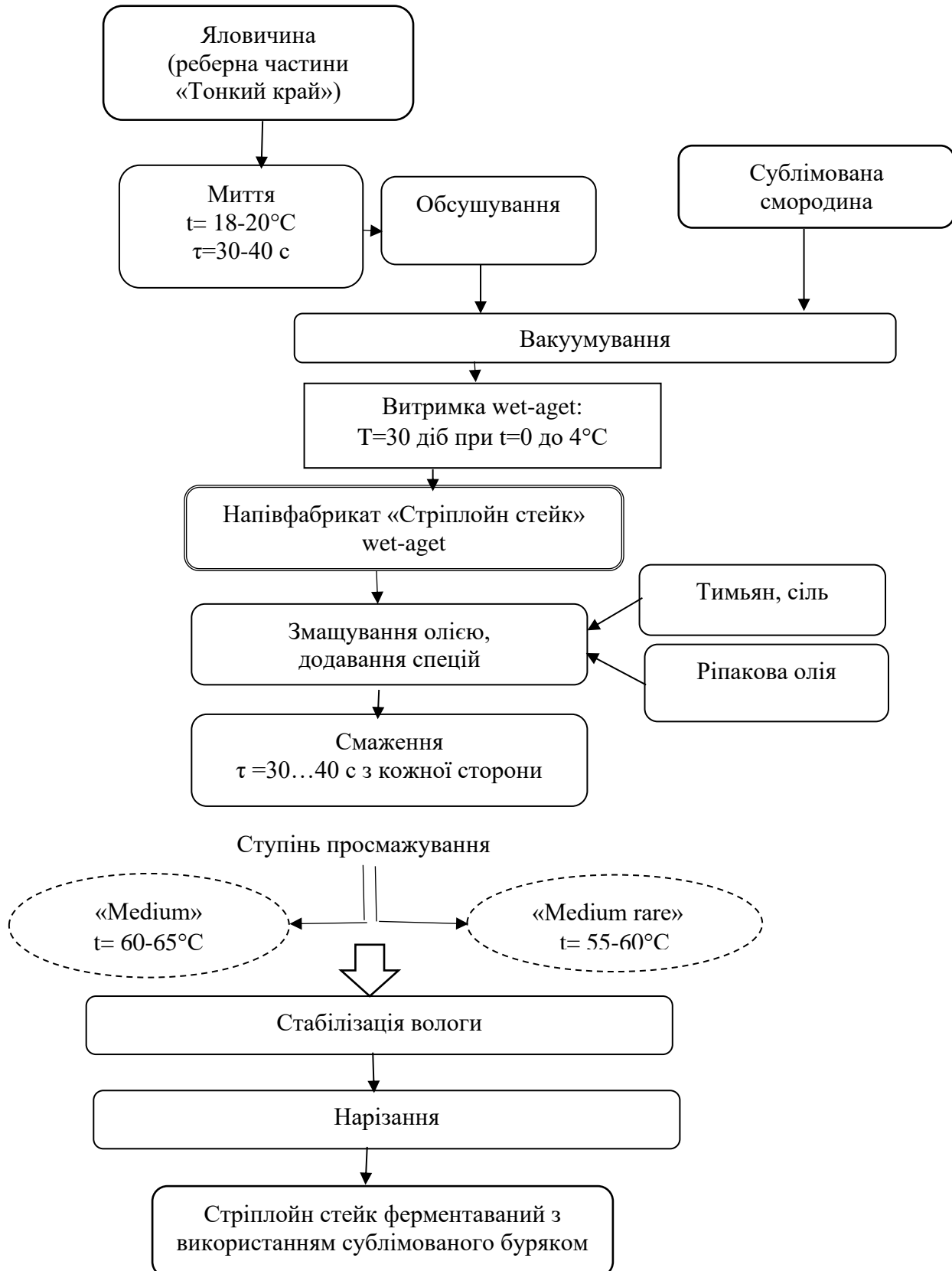
Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше
10³

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

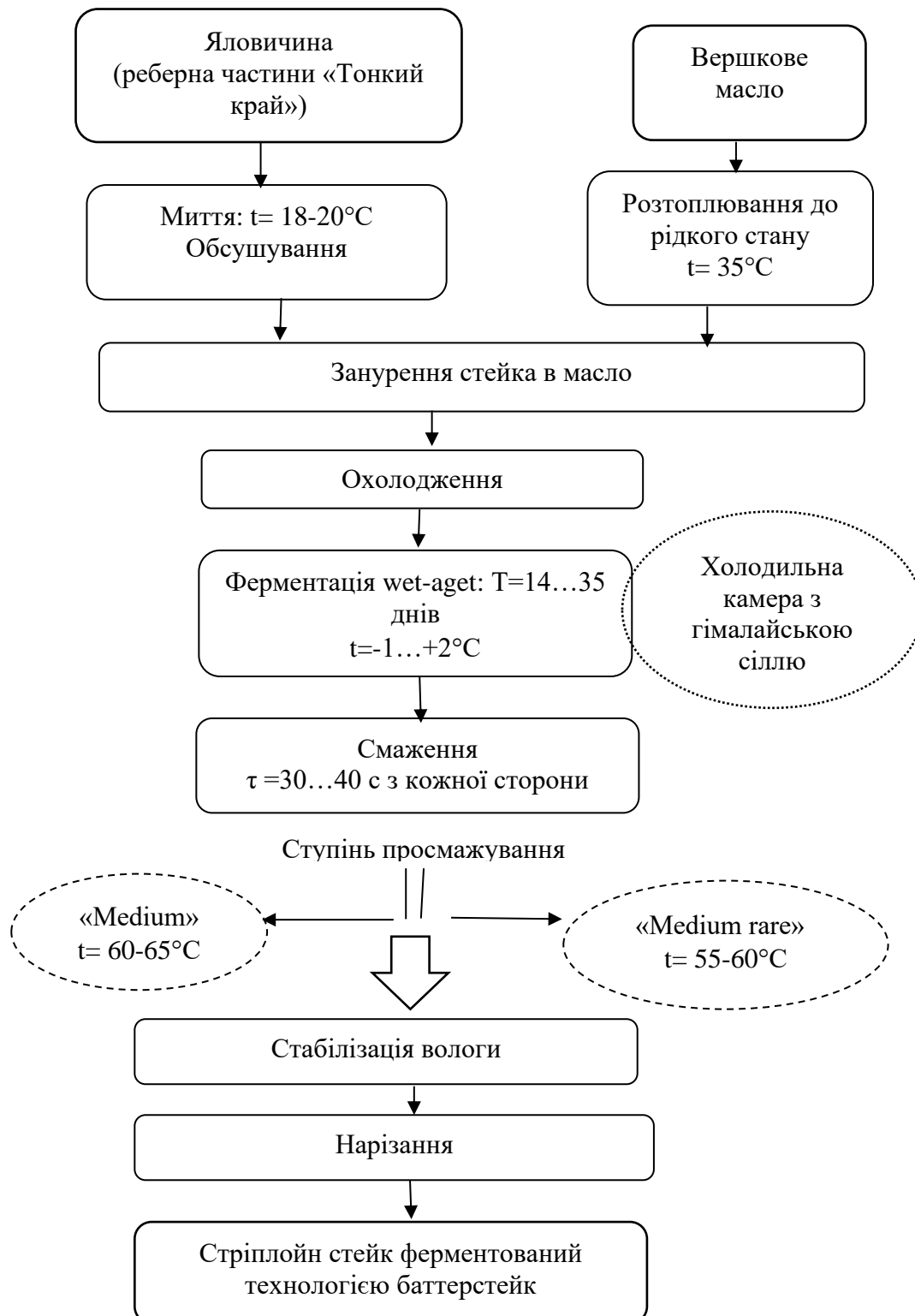
Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Алергени, які містяться у страві: відсутні.

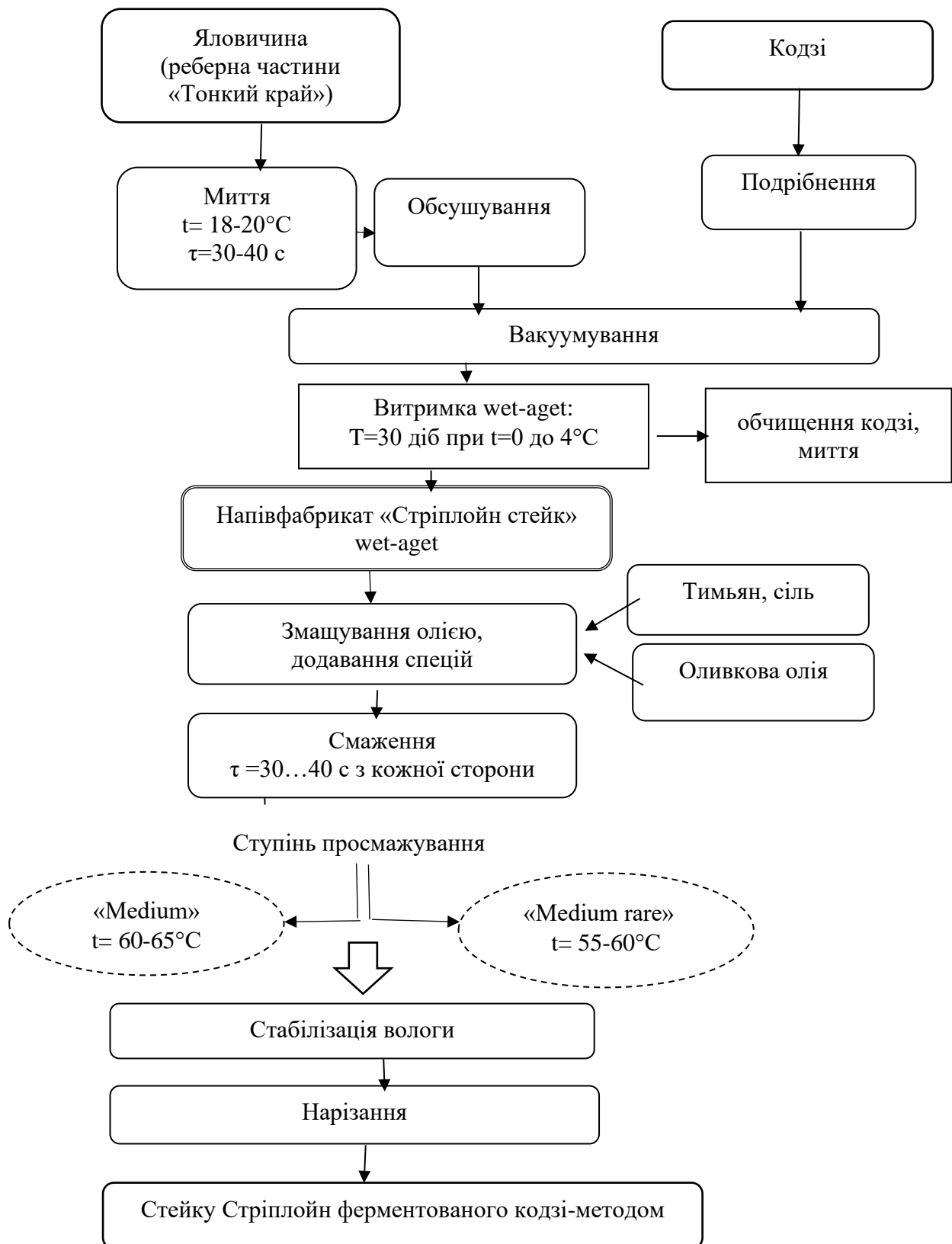
Технологічна схема приготування «Стріплойн стейк ферментований з використанням сублімованого буряком»



Технологічна схема приготування «Стріплойн стейк ферментований технологією баттерстейк»



Технологічна схема приготування «Стейку Стріплойн ферментованого кодзі-методом»



Карта технологічного процесу виробництва стейку Стріплайн

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
<i>Підготовка м'яса</i>			
Миття	t=18-20°C τ=30-40 с	Видалення механічного та бактеріального забруднення	Мийна ванна, ніж
Обсушування	-	Видалення води з поверхні	Стіл виробничий, рушники паперові
Нарізання	Товщина 3 см	Нарізання на порційні шматки	Стіл виробничий, ніж кухонний, дошка для нарізання
<i>Підготовка яловичого жиру</i>			
Яловичий жир розтопити	T=38°C	Доведення до необхідної консистенції	Плита електрична, сотейник
<i>Підготовка напівфабрикату</i>			
Покривання стейку яловичим жиром	T=35°C	Рівномірне покриття поверхні стейку яловичим жиром	Сотейник
Ферментація стейку	T= -1...+2°C σ=14...35 днів	Утворення захисного бар'єрного шару, пом'якшення консистенції, зміни смакових властивостей	Холодильна шафа
<i>Приготування стейку</i>			
Обсмажування	τ= 40 с з кожної сторони, потім по 4 хв	Доведення виробу до готовності	Гриль (електрична плита), пательня
Змащування спеціями	-	Покращення смакових якостей	Стіл виробничий
«Відпочинок» м'яса»	τ=10 хв	Отримання відповідних органолептичних показників	Стіл виробничий
Порціонування та оформлення страви	t= 65°C	Підготовка до реалізації	Стіл виробничий, тарілка столова