

**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 пирогів з заварного тіста
на матеріалах ресторація «Гопачок»**
назва підприємства

Студентки 5 курсу, 507 групи,
галузі знань 18 «Виробництво та
технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

Ксенія ГРИГІРЧИК

підпис

Науковий керівник
науковий ступінь
вчене звання

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

підпис

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

підпис

Чернівці 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ПИРОГІВ З ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій пирогів із заварного тіста	5
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва пирогів із заварного тіста	8
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ПИРОГІВ З ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАЦІЯ «ГОПАЧОК»	10
2.1. Загальна характеристика ресторація «Гопачок»	10
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторація «Гопачок»	12
2.3. Організація виробництва технологій ресторація «Гопачок»	15
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ПИРОГІВ З ЗАВАРНОГО ТІСТА	18
3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування пирогів з заварного тіста	18
3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції	21
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу	22
3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв	22
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	24
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	26
ДОДАТКИ.....	29

ВСТУП

Одним із головних чинників здоров'я нації є раціональне харчування, яке забезпечує нормальний розвиток і життєдіяльність організму, функціонування внутрішніх органів і систем, що сприяє поліпшенню здоров'я людини і профілактиці захворювань. За даними ФАО ВООЗ, три чверті населення в більшості країн світу страждають захворюваннями, виникнення і розвиток яких пов'язані з неправильним харчуванням, а саме перевтома, зниження рівня розумового розвитку, працездатності та імунітету, порушення обміну речовин, ожиріння, цукровий діабет, гіпертонія.

Оптимізація структури харчування передбачає збільшення виробництва харчової продукції за поліпшеними та новітніми технологіями, а також збагачення продуктів біологічно цінними речовинами – білками, харчовими волокнами, мінеральними речовинами та вітамінами.

Споживання борошняних страв відіграє значну роль у повноцінному харчуванні різних вікових груп населення, вони є одним з найулюбленіших видів борошняних страв, які пропонують заклади ресторанного господарства. Вони є досить висококалорійними продуктами, у них міститься багато легкозасвоюваних вуглеводів, цукрів та жирів, а вітамінів та мінеральних речовин незначна кількість.

Все більше вітчизняних та зарубіжних науковців присвячують свої роботи створенню продукції із покращеним поживним складом, серед них: К.В. Паламарек [1-2, 10, 17], Д.В. Федорова, М.Ф. Кравченко [17], Dorozhko V. [9], О.Л. Романовська [1] та ін.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості борошняних страв у ресторація «Гопачок».

Відповідно до мети поставлено наступні **завдання кваліфікаційної роботи:**

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних страв;
- обґрунтувати параметри виробництва пирогів з заварного тіста;

- провести загальну характеристику ресторація «Гопачок»;
- проаналізувати технологічну і проєктну діяльність ресторація «Гопачок».
- дослідити організацію виробництва технологій пирогів з заварного тіста у ресторація «Гопачок»;
- удосконалити технологію пирогів з заварного тіста у ресторація «Гопачок»;
- розробити нормативну документацію та удосконалити пироги із заварного тіста.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження технологій пирогів з заварного тіста у ресторація «Гопачок».

Предмет дослідження: пирогів з заварного тіста, ресторація «Гопачок».

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання кваліфікаційної роботи є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти закладів ресторанного господарства.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що:

- розроблено нові технології пирогів із заварного тіста

Практичне значення одержаних результатів.

Розроблено рецептуру і технологію пирогів із заварного тіста. Розроблено проєкт нормативної документації на дані кулінарні страви: техніко-технологічну карту.

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ПИРОГІВ З ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій пирогів із заварного тіста

Пирог (вареники) із заварного тіста популярні на західній Україні та в Польщі, готують із різноманітними начинками як солоними так і солодкими, відносяться до борошняних страв. Борошняні страви складають велику частину раціону в харчуванні населення України.

З рис. 1.1 бачимо, що основна частина споживання борошняних страв припадає на пироги-вареники – 44 %, оладки – 4 %, на млинці – 25%, пельмені – 17,3 %, на равіолі – 6%, манти – 2%, та 1 % на інші види борошняних страв на рік.

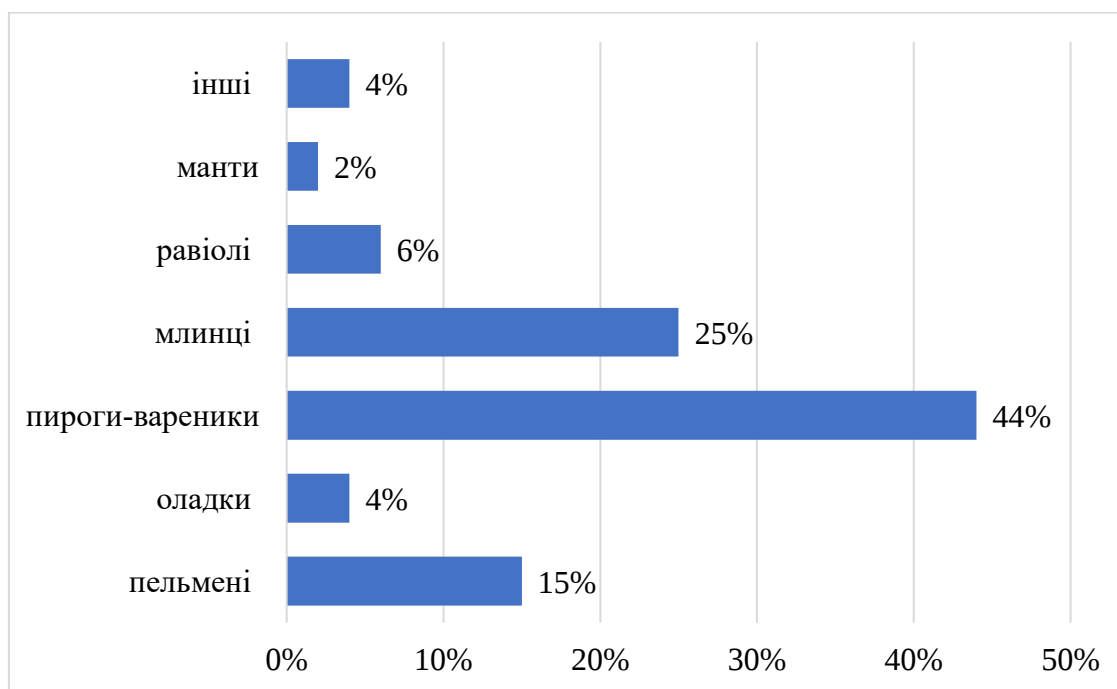


Рис. 1.1 – Споживання борошняних страв в Україні, %

Борошняні страви класифікують в залежності від виду тіста і переважно використовують прісне тісто до них входять: вареники, пельмені, галушки, локшину, млинці, млинчики, оладки, види тіста наведено на рис. 1.1.

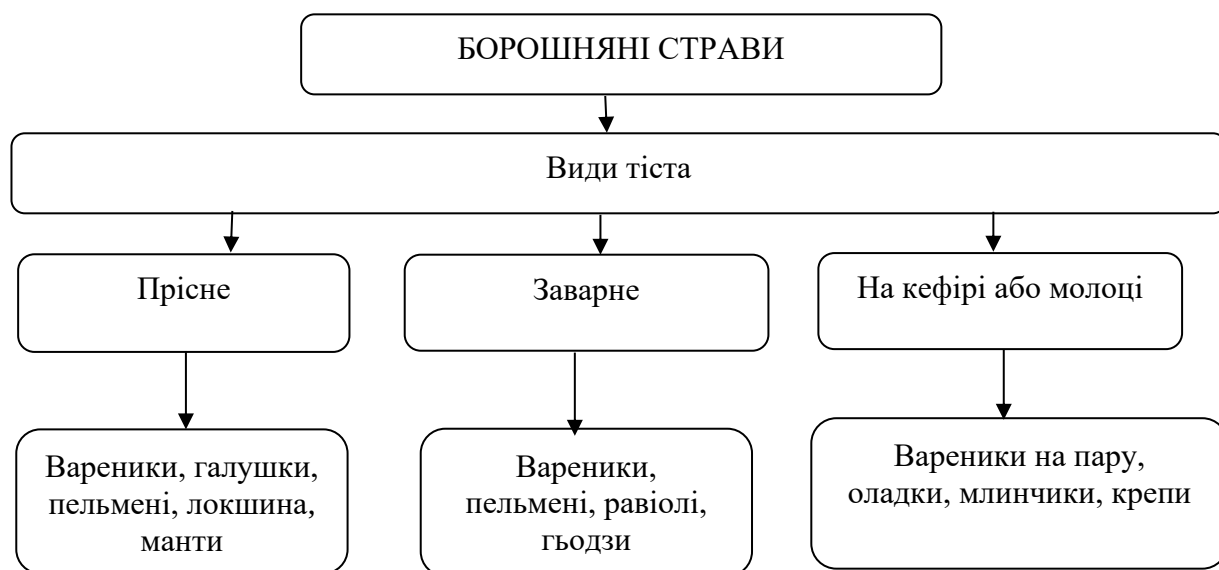


Рис. 1.1 Класифікація борошняних страв

Асортимент борошняних страв які готують в закладах ресторанного господарства досить різноманітний у таблиці 1.2 наведено основний асортимент.

Таблиця 1.2

Асортимент борошняних страв

Назва страви	Характеристика
Вареники	Заокруглені у формі півмісяці вироби з пшеничного, житнього, гречаного або ячмінного бездріжджового тіста в яке загортається різноманітна начинка. Тісто готують менш крутим чим на пельмені і більш здобним (додають цукор). Можна додавати овочеві або фруктові порошки.
Пельмені	Для страви готують круте прісне тісто (борошно, яйця, сіль, вода чи молоко). В якості начинки- фарш із сирого м'яса. Інколи можуть додавати сиру подрібнену цибулю
Млинчики	Млинці традиційні для кухонь слов'янських народів. Слово «млинець» пов'язане з *melti і означає «корж з меленого борошна». Готують із прісного рідкого тіста при співвідношенні борошна і рідини (води, мінеральної газованої води, молока) 1:2,5. Млинці подають з різними начинками і соусами.
Оладки	Традиційна страва української кухні. Зовнішній вигляд: круглі смажені вироби. Страву готують двома способами: I. з використанням дріжджів II. з використанням кисломолочної сировини (кефір) та розпушувачів
Цзяоцзи	Страва китайської кухні. Готується з прісного тіста з начинкою з м'яса (найчастіше — свинячого фаршу) і овочів (найчастіше — капусти), рідше тільки з м'яса. Подаються із соусом з оцту, соєвого соусу і подрібненого часнику.

Продовження таблиці 1.1

Назва страви	Характеристика
Равіолі	Традиційна страва кухні Італії. Вироби з прісного тіста з начинкою. Форма кругла або квадратна. Начинка варіюється в залежності від регіону, де вони готуються. У Римі та Лаціо начинку готують із сиру рікотта, шпинату, мускатного горіха та чорного перцю. На Сардинії равіолі наповнюють рікоттою та тертою цедрою лимона. Подають із соусом або бульйоном.
Хінкалі	Страва Грузинської кухні. Страва готується з прісного тіста і начинки, які варіюються в залежності від місцевості. До складу оригінального рецепту входить м'ясний фарш (баранина або суміш яловичини та свинини), цибуля, перець чилі, сіль та кмин. Є вегетаріанські варіації: сирна або грибна начинка.
Манти	Борошняна страва турецької кухні, Західної Азії. Прісне тісто. Начинка: фарш з баранини або яловичини. Готують на пару, але можуть відварювати і потім смажити. Розмір і форма відрізняються в залежності від географічного розташування.
Манду	Борошняна страва корейської кухні. Можна готувати на пару (чжин-манду), варити (мул-манду), смажити на пательні (гун-манду) або у фритюрі. Назви страви доповнюються в залежності від начинок, наприклад кімчі-маду – це страва, яка містить кімчі, а Ео-манду – з рибою.

Основною сировиною в технології борошняних страв є борошно пшеничне також використовують: гречане, кукурудзяне, рисове, в якості додаткової сировини виступають яйця, кефір, молоко, вершкове масло та рослина олія. Поживна цінність борошняних страв не збалансована за вмістом мінеральних речовин та вітамінів. Аналіз вмісту основних поживних речовин в борошняних стравах наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Хімічний склад борошняних страв

Найменування борошняної страви	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Вареники з капустою	4,6	6,1	26,5	175
Вареники з картоплею	5,4	4,5	25,6	157
Вареники на пару з вишнями	4,4	2,9	36,5	182
Галушки із грибами	3,9	1,0	20,3	106
Манти з бараниною	10,3	15,7	25,1	261
Крепи	5,1	3,1	32,6	189
Млинці з яблуками	5,5	6,0	35,8	223
Оладки	6,5	6,6	31,6	213
Панкейки	5,0	4,0	32,6	186
Пельмені з яловичиною	9,9	13,9	13,5	219
Прироги з сиром косломолочним	10,6	9,1	38,8	282

Продовження таблиці 1.2

Найменування борошняної страви	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Прироги з м'ясом	11,4	9,4	24,9	228
Равіолі із крем сиром та шпинатом	9,5	11,5	33,4	275
Хінкалі з бараниною	8,7	7,9	28,4	220

Аналіз таблиці 1.2 вказує, що споживання борошняних страв на 25-30% задовольняє потреби організму в основних нутрієнтах.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва пирогів із заварного тіста

На формування споживчих властивостей і якість пирогів із заварного тіста впливає вид сировини та її якість, а також технологія приготування страви. Пирогів із заварного тіста виготовляють із пшеничного борошна тонкого помелу із високим вмістом клейковини, з додаванням коди рослинної олії або розтопленого вершкового масла. Заварювання цих компонентів є найважливішою операцією в технологічному процесі виробництва страви, оскільки при цьому утворюється тісто – однорідна маса з певною структурою та фізичними властивостями.

При приготуванні тіста воду нагрівають до 100 °С, додають вершкове розтоплене масло, просіяне пшеничне борошно, сіль і замішують тісто однорідної консистенції ложкою або насадкою крюк на кухонній машині. Тісто витримують 30...40 хвилин перед формуванням. Розкочують тісто. Товщина 1,5–2 мм, d=5..6см. На середину викладають начинку масою 12-13 г. Краями змащеної полоси тіста накривають фарш і формують пироги. Пирогів опускають в киплячу підсолону воду і відварюють при слабкому кипінні 5-7 хв. Подають 7-8 штук на порцію. Перед подаванням заправляють вершковим маслом, пасерованою з салом цибулею, олією з підсмаженою цибулею, шкварками з цибулею, медом, сметаною й цукром залежно від фаршу.

Основні вимоги до готової страви:

- Правильної форми, краї гарно з'єднані.
- Поверхня – рівна, без розривів.

- Смак і запах: борошняної страви з прісного тіста та відповідного фаршу
- Колір поверхні – світло-молочний, начинки – в залежності від фаршу.
- Консистенція – міцна, пружня, м'яка, фаршу – насичена за смаком, соковита.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ПИРОГІВ З ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАЦІЯ «ГОПАЧОК»

2.1. Загальна характеристика ресторація «Гопачок»

Ресторація «Гопачок» м. Чернівці розташовано за вулиця Героїв Майдану, 38 (додаток А), заклад розрахований на 60 чоловік, є літній майданчик до 35 чоловік, також банкетний зал на 14 осіб. Легенда закладу звучить так «Ресторація «Гопачок» - це місце, де оживають найкращі традиції української культури та національної кухні», на рис. 2.1 наведено логотип закладу, який відображає основні концептуальні рішення.



Рис. 2.1 Логотип ресторація «Гопачок»

Заклад працює кожного дня з 09:00- 22:00, діє безкоштовна доставка від 700 грн. На рис. 2.2 наведено тижневий аналіз відвідувачів ресторану.

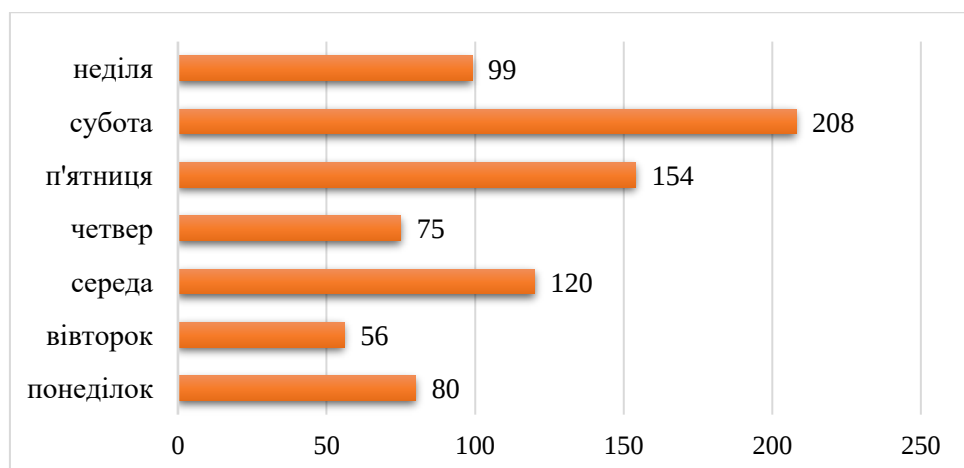


Рис. 2.2. Попит відвідувачів ресторація «Гопачок»

Згідно рис. 2.2 більшість відвідувачів ресторація «Гопачок» припадає на п'ятницю та суботу, це пояснюється тим, що заклад розташований в центральній частині міста та орієнтується на сімейний відпочинок.

Інтер'єр закладу витриманий в українському стилі із автентичними акцентами, ресторація створює справжню українську гостинність. Вечорами у закладі лунає жива музика під замовлення гостей. На згадку про цей заклад можна придбати сувеніри або ж настоянку власного виробництва. На рис. 2.3 наведено дизайнерське рішення.



2.3 Дизайн ресторація «Гопачок»

Для закладу створено інстаграм сторінку де розміщено посилання на меню закладу та анонсуються події, нові страви та зміни в роботі.

Меню ресторація «Гопачок» це сучасна українська та галицька кухня: козацький сніданок (3 фермерських яйця, зготовлених на ваш смак, крафтові сири, смажений бекон, овочева салатка, грінка з домашнього калача), пухкі пиріжки. Фріга у цій страві шеф. кухар "одружив" Бесарабію і Гуцулію: пухкі хотинські пиріжки з бебешками, подаємо з фрігою - таке собі гуцульське фондю з молоді бринзи. Буковинські різносоли, кав'яр з синеньких запечених на рушті, наваристий червоний борщ з фасулями, без м'яса, бандерики з м'ясом та буряковим кремом, Такитура - гостра телятина з овочами в помідоровому соусі. Подається на мамалізі з бринзою, пироги з заварного тіста з різними начинками, вертута на Хотинський манір з тертою ружею та горіхами, див. додаток Б.

До свят шеф. кухар закладу розробляє святкові бокси до новорічного увійшли такі страви:

- Холодець по-домашньому (свинна ніжка та когут) — 500 г.
- Фарширований короп — 600 г.
- Олів'є з печеним м'ясом та моченим яблуком — 600 г.
- Оселедець під шубою — 600 г.
- Печінковий торт — 600 г.
- Хрусткі палички-вертути з м'ясом і грибами — 350 г.
- Фарширована курочка (з чорносливом або грибами) — 800 г.
- Дует форшмаків — 300 г.
- Буженина по-домашньому — 800 г.
- Капустяний заливний пиріг — 400 г
- Медовик із вишнею та сметаною.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторація «Гопачок»

Ресторація «Гопачок» є закладом з повним виробничим циклом виконуються всі стадії технологічного процесу приготування страв та їх реалізації відповідно до Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Основні принципи контролю якості та безпечності включають в себе багато факторів (рис. 2.3).

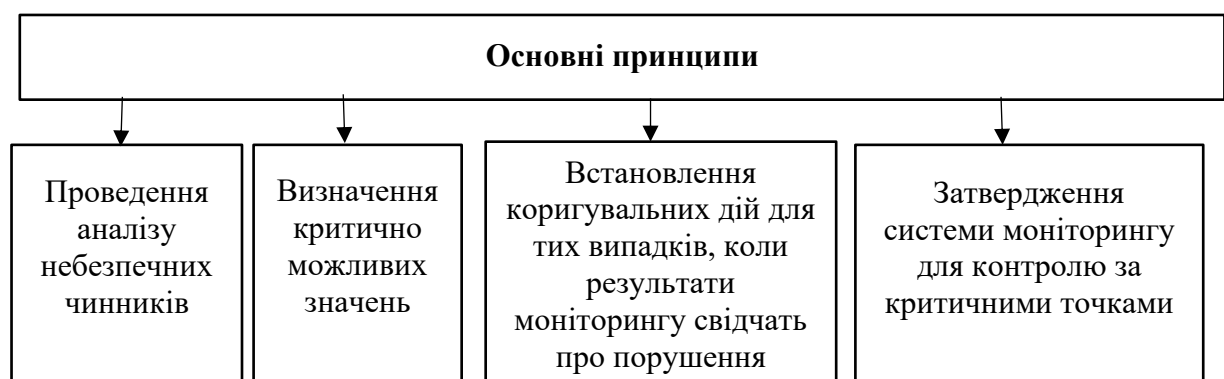


Рис. 2.3 Принципи контролю якості та безпечності продукції в ресторація «Гопачок»

Виробничий процес ресторація «Гопачок» складається з наступних стадій: виконання виробничої програми, формування продовольчих запасів, зберігання сировини, предметів матеріально-технічного забезпечення, механічне кулінарне обробка, виробництво та готової кулінарної продукції. На рис. 2.4 наведено структурно-технологічну схему організації виробничого процесу ресторація «Гопачок».



Рис. 2.4. Структурно-технологічна схема виробничого процесу ресторація «Гопачок»

У завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини від постачальників під контролем комірника, після чого сировина направляється у цехи на обробку або у складські приміщення для зберігання. В доготівельному цеху проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої теплової обробки. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження,

варіння, тушіння, пасерування тощо. З цехів страви подаються до роздавальної, звідки доставляються до торгівельно-розрахункової зали ресторація «Гопачок».

У виробничих цехах відбуваються технологічні операції по підготовці, обробці та виготовленню страв та виробів, зважаючи на це кожен цех поділено на окремі лінії, взаємності від типу продукції, з якої готують їжу. Кожна лінія обладнується необхідним технологічним устаткуванням. У табл. 2.1 наведено характеристики технологічних ліній виробничих цехів, робочі операції, які відбуваються під час приготування страв та відповідне обладнання.

Таблиця 2.1

Характеристика технологічних ліній виробничих цехів ресторація

«Гопачок»

Виробничий цех	Технологічна лінія	Робочі операції	Устаткування
Доготівельний цех	Лінія обробки м'яса, птиці та субпродуктів	Зачищення, миття, нарізання	Стіл виробничий, мийна ванна, ваги, універсальний привід, холодильна шафа
	Лінія обробки риби та морепродуктів		Стіл виробничий, мийна ванна, м'ясорубка, холодильна шафа
	Лінія обробки овочів, зелені, фруктів	Очищення, миття, доочищення, нарізання	Стіл виробничий, мийна ванна, стелаж, ваги, овочерізка
Холодний цех	Лінія приготування м'ясний, рибних та овочевих закусок	Нарізання, укладання, оформлення	Стіл виробничий, овочерізка, слайсер, ваги настільні
	Лінія приготування салатів	Нарізання, з'єднання, перемішування, заправлення	Стіл виробничий, овочерізка, ваги настільні
	Лінія приготування холодних десертів	Збивання, охолодження, оформлення	Стіл виробничий, кухонний комбайн, блендер, ваги настільні, холодильна шафа
Гарячий цех	Лінія приготування супів	Варіння бульйону, проціджування, варіння продуктів, приготування заправки, заправлення	Стіл виробничий, ваги настільні, плита електрична, кулінарний центр
	Лінія приготування основних страв	Варіння, бланшування, тушкування, смаження	Стіл виробничий, плита електрична, ваги настільні, пароконвектомат, фритюрниця

Продовження таблиці 2.1

Виробничий цех	Технологічна лінія	Робочі операції	Устаткування
	Лінія приготування гарнірів	Протирання, варіння, тушкування, смаження, запікання	Стіл виробничий, плита електрична, ваги настільні, sous-vide, пароконвектомат
	Лінія приготування гарячих десертів	Варіння, смаження, запікання	Стіл виробничий, плита електрична, ваги настільні, пароконвектомат

Технологічні лінії обробки сировини та приготування страв організовані таким чином, щоб процес обробки окремих видів продуктів проходив найкоротшим шляхом, а шляхи руху сировини не перетинались між собою і не мали зворотного руху.

В ресторація «Гопачок» працює дві зміни кухарів під керівництвом шеф-кухара, змінами керують су. шефи. Графік виходу на роботу кухарів у грудні 2024 року представлений у додатку Б.

2.3. Організація виробництва технологій ресторація «Гопачок»

Пироги із заварного тіста в меню ресторація «Гопачок» представлені: з товченою картоплею, з білосніжним домашнім сиром, з зеленого шпинатного тіста з тушкованою капустою, з куркою та грибами, з запеченим м'ясом кролика, з вишнею, з маком та вишнею.

Для подальших досліджень обрано пироги із домашнім сиром, в таблиці 2.2 представлено вимоги до рецептурних компонентів ю (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Аналіз базової рецептури продукції

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Тісто			
Борошно пшеничне	Зовнішній вигляд - однорідне, сухе, рівномірного кольору. Колір - кремовий; Смак - ніжний, вершковий, Запах - тонкий, пшеничний	34,2	Просіювання

Продовження таблиці 2.2

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Масло вершкове	Консистенція – пластична, колір – світло-жовтий, смак та запах – чистий, з вершковим присмаком	7	Зачищення
Сіль	Зовнішній вигляд – сипучий, кристалічний, колір – білий з сіруватим відтінком, смак – солоний, без додаткових присмаків	6,4	Просіювання
Вода	Колір – прозора, безбарвна. Смак та запах - без сторонніх запахів та присмаків	12,8	Фільтрація
<i>Фарш</i>			
Сир кисломолочний	Колір – білий. Консистенція - ніжна, однорідна, м'яка. Смак та запах – з помірно вираженим смаком сиру з молоком та вершками	37,8	
Сіль, цукор	Зовнішній вигляд – сипучий, кристалічний, колір – білий з сіруватим відтінком, смак – солоний, без додаткових присмаків	1,8	Просіювання
		100	

Фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами під час приготування пирогів з заварного тіста представлені у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Аналіз технологічного процесу виробництва

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка інгредієнтів:			
Борошно пшеничне, солі	Просіювання	d сита=0,5 мм	Видалення сторонніх домішок; збагачення киснем, що полегшує заміс тіста, покращує його якість і сприяє кращому підйому
Замішування тіста:			
З'єднання борошна, води, вершкове масло	Перемішування всіх інгредієнтів, до однорідної консистенції	-	Набрякання білків борошна, що утворює еластичну клейковину, рівномірне розподілення вологи по всій масі тіста

Продовження таблиці 2.3

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Приготування начинки:			
Сир кисломолочний	Отримання однорідної консистенції		Насичення маси повітрям
Формування:			
Ділення тіста на н/ф	Розподіл тіста на частини	-	Часткове виділення вуглекислого газу, зменшення об'єму тіста
Формування виробів	Вирізання кружків, викладання начинки, заціпування країв,	d=8-10 см	-
Приготування вареників:			
Варіння	Доведення виробів з готовності	T=100-110°C $\tau=1,2 \cdot 10^3$ с	Збільшення об'єму, набухання глютену

Пироги з заварного тіста подаємо у сметанній запражці.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ПИРОГІВ З ЗАВАРНОГО ТІСТА

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування пирогів з заварного тіста

З огляду на проведені дослідження інновацій в технології виробництва борошняних страв визначено, що перспективним напрямком є використання нетрадиційної борошняної сировини.

Перспективною сировиною для виготовлення тістового напівфабрикату підвищеної поживної цінності є використання багатозернової суміші на основі спельтового борошна (*Tritium spelta* L.), кіноа та борошна з насіння льону.

Спельта і звичайна пшениця мають однаковий геномний склад, але цінуються за високий вміст білка, ліпідів і клітковини. У борошні зі спельти в 3 рази більше магнію і в 1,5 рази більше фосфору, ніж у пшеничному, а також в 1,5 рази більше вітаміну В1, на 15% більше вітаміну РР, приблизно на 30% більше вітаміну Е і вдвічі більше поліненасичених жирних кислот.

Кіноа має високі поживні властивості завдяки вмісту білка та збалансованості амінокислот: аргінін (0,34 г), валін (0,19 г або 10% денної норми), гістидин (0,13 г - 12%), ізолейцин (0,16 г - 11%), лейцин (0,26 г - 8%), лізин (0,24 г - 8%), метіонін (0,1 г), метіонін+цистеїн (0,16 г - 11%), треонін (0,13 г - 8%), триптофан (0,05 г - 13%), фенілаланін (0,19 г), фенілаланін+тирозин (0,27 г - 10%).

Борошно з насіння льону є джерелом рослинних білків і поліненасичених жирних кислот, в тому числі цінних Омега-3 і Омега-6, а також містить вітаміни А, Е і групи В, калій, магній і цинк. За результатами літературних джерел встановлено, що спельта порівняно із пшеницею має нижчий показник цукроутворювальної здатності, оскільки порівняно із пшеницею містить меншу кількість крохмалю, зерна якого більш дрібні, але міцніше зв'язані з білками. Крохмаль спельти гірше піддається амілолізу внаслідок меншого вмісту амілози. Розроблено композиційні борошняні суміші на основі спельтового борошна, борошна кіноа та борошна насіння льону.

Складання модельних композицій прісного тіста на основі різних видів борошна проводили з урахуванням розрахунків хімічного складу та органолептичних показників. Модельні композиції було розроблено з різних видів борошна у різному співвідношенні: борошно пшеничне, борошно спельтове, борошно кіноа, борошно насіння льону (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Модельні композиції (МК) прісного тіста з різних видів борошна, %

Назва продукту	Контроль	МК1	МК2	МК3	МК4
Борошно пшеничне	100	70	40	20	0
Борошно спельтове		10	20	30	35
Борошно кіноа	-	10	20	30	35
Борошно насіння льону	-	10	20	20	30

У таблиці 3.2 наведено результати органолептичної оцінки тістовий напівфабрикат.

Таблиця 3.2

Органолептичні показники тістових модельних композицій

№ композиції	Зовнішній вигляд, вигляд на розрізі	Колір тістового н/ф	Консистенція	Смак	Запах	Загальна оцінка, балів
Коефіцієнти вагомості	0,25	0,15	0,2	0,3	0,1	1,0
Контроль	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
МК1	4,3	4,8	4,5	4,6	4,7	4,58
МК2	4,7	4,8	4,8	4,5	4,4	4,64
МК3	4,8	4,8	4,9	4,8	4,9	4,84
МК4	4,7	4,7	4,3	4,6	4,8	4,62

Згідно аналізу таблиці 3.2 найкращу оцінку отримала модельна композиція 4, за результатами технологічних досліджень встановлено що найкращу еластичність має МК4. На основі отриманих результатів для подальших досліджень обрано МК4.

У таблиці 3.3 наведено вміст основних харчових речовин у розробленому тістовому напівфабрикату на основі розробленої борошняної композиційної суміші.

Таблиця 3.3

Хімічний склад тістового напівфабрикату

Найменування показників, одиниці вимірювання	Контроль	Дослід	Різниця, г
Білки, мг	11,2	12,55	1,35
Жири,	9,4	27,37	17,97
Вуглеводи, мг	48,8	31,36	-17,44
у т.ч. харчових волокон	1,9	8,8	6,9
Вітаміни			
А, мкг	40,3	43,4	3,1
В ₁ , мг	0,13	0,54	0,406
В ₄ , мг	0,01	1,8	1,79
В ₉ , мкг	0,01	3,9	3,89
РР, мг	0,1	3,8	3,678
С, мг	-	0,5	0,5
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	29,2	68,8	39,6
Калій, мг	340,7	447,9	107,2
Натрій, мг	25,1	14,7	-10,4
Фосфор, мг	97,5	257,4	159,9
Залізо, мг	1,9	4,7	2,8

Отже використання обраної борошняної композиції дозволяє підвищити вміст білків на 1, 35 г., вміст харчових волокон на 6,9 г. в порівнянні із контрольним зразком.

Якість розробленої тістового напівфабрикату на основі композиційної борошняної суміші наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Якість тістового напівфабрикату

Показники якості	Характеристика контрольного зразка	Характеристика розробленої зразка
Стан поверхні	Гладенька	Ледь шорстка
Мікротріщини	Відсутні	Відсутні
Колір	Жовтуватий	Світло сірий
Фізико-хімічні показники		
Вологість, %	9,0	9,6
Кислотність, град	4,9	5,0
Варильні властивості		
Збереження форми, злипання	Зберігають форму, не злипаються	Зберігають форму, не злипаються
Коефіцієнт збільшення маси	1,46	1,42
Коефіцієнт збільшення об'єму	1,9	1,9

Продовження таблиці 3.4

Показники якості	Характеристика контрольного зразка	Характеристика розробленої зразка
Кількість сухих речовин, що перейшли у варильну воду	7,9	8,3
Тривалість варіння, хв	5-7	69

Враховуючи технологічні проробки планується розробити наступний асортимент пирогів з заварного тіста :

- Пирogi з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та ожиною.
- Пирogi з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та калиною.
- Пирogi з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та чорницею.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

В рамках написання кваліфікаційної роботи було проведено дегустаційну оцінку розроблених пирогів з заварного тіста із начинкою з урахування коефіцієнтів вагомості. Балова оцінка сенсорних показників розроблених пирогів з заварного тіста представлена в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Балова оцінка органолептичних показників удосконалених овочевих страв

Показники	Коефіцієнт вагомості	Пирogi з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та ожиною	Пирogi з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та калиною	Пирogi з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та чорницею
Зовнішній вигляд	0,2	9,82	9,85	9,91
Консистенція	0,2	9,81	9,91	9,84
Колір	0,2	9,78	9,84	9,81
Смак	0,3	9,85	9,87	9,88
Запах	0,1	9,89	9,91	9,81
Середній бал	1	9,83	9,88	9,85

Результати оцінки розроблених пирогів з заварного тіста, показує, що розроблені страви наближені до еталону, та можуть бути впроваджені в ресторації. На рис. 3.2 наведено приклад подачі пирогів з заварного тіста .



Рис. 3.2 подача пирогів з заварного тіста

Отже, розроблені пироги з заварного тіста відповідають вимогам безпечності та якості.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу

На основі проведених досліджень та опрацювання літературних джерел розроблено технологічні карти додатки Г,Д,Ж та технологічні схеми дод. К,Л,М.

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв

Розраховано хімічний склад пирогів з заварного тіста із використанням борошняної композиційної суміші та начинками (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Харчова цінність пирогів з заварного тіста

Найменування показників, одиниці вимірювання	Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та ожиною	Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та калиною	Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та чорницею
Білки, мг	16,05	14,65	15,99
Жири,	30,4	28,06	29,17

Продовження таблиці 3.5

Найменування показників, одиниці вимірювання	Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та ожиною	Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та калиною	Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та чорницею
Вуглеводи, мг	34,9	36,9	33,9
у т.ч. харчових волокон	8,98	8,92	9,035
Енергетична цінність	477,40	458,75	462,09
Вітаміни			
А, мкг	43,9	45,0	43,4
В ₁ , мг	1,0	1,5	0,5
В ₄ , мг	1,8	1,8	1,8
В ₉ , мкг	3,9	3,9	3,9
РР, мг	3,2	3,7	3,9
С, мг	8,5	5,5	15,5
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	125,2	162,2	102,2
Калій, мг	535,9	514,9	458,9
Натрій, мг	25,7	26,7	27,7
Фосфор, мг	261,4	264,4	259,4
Залізо, мг	4,7	6,7	7,7

Отже, згідно аналізу таблиці 3.5 в розроблених пирогах з заварного тіста збалансований хімічний склад, вміст білка складає від 14 до 16 г., вміст харчових волокон в середньому 8 г на 100 г. пирогів з заварного тіста, що складає 36% від задоволення добової потреби.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Удосконалення технології та дослідження якості пирогів з заварного тіста (на матеріалах ресторація «Гопачок»)».

В роботі наведено аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних страв. Борошняні страви займають значне місце в харчуванні населення України, основна частина споживання борошняних страв припадає на пироги-вареники – 44 %, оладки – 4 %, на млинці – 25%, пельмені – 173 % , на равіолі – 6%, манти – 2%, та 1 % на інші види борошняних страв на рік.

Борошняні страви класифікують в залежності від виду тіста і переважно використовують прісне тісто до них входять: вареники, пельмені, галушки, локшину, млинці, млинчики, оладки. Основною сировиною в технології борошняних страв є борошно пшеничне також використовують: гречане, кукурудзяне, рисове, в якості додаткової сировини виступають яйця, кефір, молоко, вершкове масло та рослина олія. Поживна цінність борошняних страв не збалансована за вмістом мінеральних речовин та вітамінів.

Ресторація «Гопачок» м. Чернівці розташовано за вулиця Героїв Майдану, 38, заклад розрахований на 60 чоловік, є літній майданчик до 35 чоловік, також банкетний зал на 14 осіб. Легенда закладу звучить так «Ресторація «Гопачок» - це місце, де оживають найкращі традиції української культури та національної кухні». Заклад працює кожного дня з 09:00- 22:00, діє безкоштовна доставка від 700 грн.

Інтер'єр закладу витриманий в українському стилі із автентичними акцентами, ресторація створює справжню українську гостинність. Вечорами у закладі лунає жива музика під замовлення гостей. На згадку про цей заклад можна придбати сувеніри або ж настоянку власного виробництва.

Меню ресторація «Гопачок» це сучасна українська та галицька кухня: козацький сніданок (3 фермерських яйця, зготовлених на ваш смак, крафтові

сири, смажений бекон, овочева салатка, грінка з домашнього калача), пухкі пиріжки. Фріга у цій страві шеф. кухар "одружив" Бесарабію і Гуцулію: пухкі хотинські пиріжки з бебешками, подаємо з фрігою - таке собі гуцульське фондю з молоді бринзи. Буковинські різносоли, кав'яр з синеньких запечених на рушті, наваристий червоний борщ з фасулями, без м'яса, бандерики з м'ясом та буряковим кремом, Такитура - гостра телятина з овочами в помідоровому соусі. Подається на мамалізі з бринзою, пироги з заварного тіста з різними начинками, вертута на Хотинський манір з тертою ружею та горіхами.

Ресторація «Гопачок» з повним виробничим циклом виконуються всі стадії технологічного процесу приготування страв та їх реалізації відповідно до Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Пироги із заварного тіста в меню ресторація «Гопачок» представлені: товченою картоплею, з білосніжним домашнім сиром, з зеленого шпинатного тіста з тушкованою капустою, з куркою та грибами, з запеченим м'ясом кролика, з вишнею, з маком та вишнею.

Для покращення поживної цінності, складено модельні композиції прісного тіста на основі різних видів борошна з урахуванням розрахунків хімічного складу та органолептичних показників. Модельні композиції було розроблено з різних видів борошна у різному співвідношенні: борошно пшеничне, борошно спельтове, борошно кіноа, борошно насіння льону. Отже використання обраної борошняної композиції дозволяє підвищити вміст білків на 1,35 г., вміст харчових волокон на 6,9 г. в порівнянні із контрольним зразком.

Враховуючи технологічні проробок розроблено наступний асортимент: пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та ожиною, пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та калиною, пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та чорницею.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Харчова хімія : Харчові барвники : навч. посібник / Паламарек К.В., П. І. Ягодинець, О. Л. Романовська, Л. Т., Струтинська Л.Т., Данилюк І.П. – Чернівці, Рута, 2019. – 71 с.
2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.2: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, К.В. Паламарек; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 591 с. – ISBN 978-966-405-433-8. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8491>
3. Beginner's guide: baking with gluten-free flours [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://bojongourmet.com/beginners-guide-baking-with-gluten-free-flours/>
4. Бабіч О.В. Проблематика забезпечення спеціалізованими продуктами харчування хворих на целиацію в Україні / О.В. Бабіч, М.М. Віхоть // Проблеми старіння і довгого життя. — 2016. — Т. 25, № 2.— С. 230—234
5. Codex-Alimentarius-Commission. Codex standart for «Gluten-Free Foods». Codex standart Joint FAO/WHO Food Standarts Programme. WHO, 1981:118
6. Incorporation of the Dry Blossom Flour of Sambucus nigra L. in the Production of Sponge Cakes [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/358426750_Incorporation_of_the_Dry_Blossom_Flour_of_Sambucus_nigra_L_in_the_Production_of_Sponge_Cakes
7. Holovko, T., Bordunova, O., Bolhova, N., Vasylenko, O., Nazarenko, Y., & Prymenko, V. Sponge cake enriched with beetroot powder and chard puree: nutritional and sensory qualities / Food Science and Technology, vol. 17, no. 1, Jul. 2023.
8. Abramova A.G, Silchuk T.A., Tynna O.A. Use of chokeberry in sponge cake technology «red velvet» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/755795.pdf>

9. Zaparenko A., Dorozhko V., Didenko S., Holyk O., Novik A. Investigation of the functional properties of waxy wheat flour /Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 1. P. 63-72 <https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2561>
10. Palamarek, K. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / Karina Palamarek, Mihailo Kravchenko, Dina Fedorova, Larysa Rybchuk, Roman Romanenko, Vladimir Piddubnyi, Inna Danyliuk, Tatiana Marusyak, Tetiana Nezveshchuk-Kohut// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Volume 103. – Issue No 1/11. – p. 22-33.
11. Bender D, Schonlechner R. Innovative approaches towards improved gluten-free bread properties. Journal of Cereal Science. 2020;91:102904.
12. Радченко, А., Юрченко, С. Вивчення впливу еламіну та стевіозиду на в'язкість бісквітних напівфабрикатів. Прогресивна техніка і технологія підприємств харчової промисловості, громадського харчування та торгівлі, 1 (33), 2021. С.177–187. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/6573/1/15.pdf>
13. Діхтяр, А., Андрєєва, С., Федак, Н., Грінченко, О., & Пивоваров, Ю. (2021). Визначення закономірностей формування функціонально-технологічних властивостей жирового напівфабрикату в технології бісквітних виробів. Східно-Європейський журнал підприємницьких технологій, 6 (11 (114)), 15–31. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.246006>
14. Філь М. І., Коропецька Т. О. (2018). Інноваційний підхід до технологій виготовлення нового бісквітного рулету. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія «Харчові технології», 20 (85), 81–85. 2018. doi: <https://doi.org/10.15421/nvlvet8515>
15. Станков, С., Баєва, М., Петкова, Н. (2018). Фізичні та сенсорні характеристики бісквітних тістечок з добавкою модифікованих фруктоолігосахаридів. International Food Research Journal, 25 (5), 2099–2103. [http://www.ifrj.upm.edu.my/25%20\(05\)%202018/\(45\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/25%20(05)%202018/(45).pdf)
16. Quality assessment of sponge cake with reduced sucrose addition made from composite wheat and barley malt flour// Marko Jukić, Gjore Nakov, Daliborka Kocева

Komlenić, Franjo Šumanovac, Antonio Koljđeraј, Jasmina Lukinaс. Ukrainian Food Journal. 2022. Volume 11. Issue 1 p. 64-77

17. Паламарек К.В., Вдовічена О.Г. Інноваційні технології зефіру на основі рослинного піноутворювача // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 3. 260-270 с. <https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech>.

18. Martínez-Villaluenga C, Peñ as E, Herná ndez-Ledesma B. Pseudocereal grains: Nutritional value, health benefits and current applications for the development of gluten-free foods. Food and Chemical Toxicology. 2020;137:111178. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2020.111178>

19. Demirkesen, B. Mert, G. Sumnu, and S. Sahin Utilization of chestnut flour in gluten-free bread formulations, Journal of Food Engineering, 2010. Vol. 101, № 3, P. 329–336.

20. Овсієнко С.М. Амарант та продукти його переробки в хлібопеченні // Продовольчі ресурси Т. 10. № 18. 2022 с. 109-120

21. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. – Видання перероблене і доповнене. Київ: ПрофКнига, 2018. – 336 с.

22. Мацук Ю. А., Колпікова Є. О., Іщенко Н. В. Обґрунтування технології безглютенових кексів із додаванням насіння чіа. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2019. №1 (91). С. 8–14.

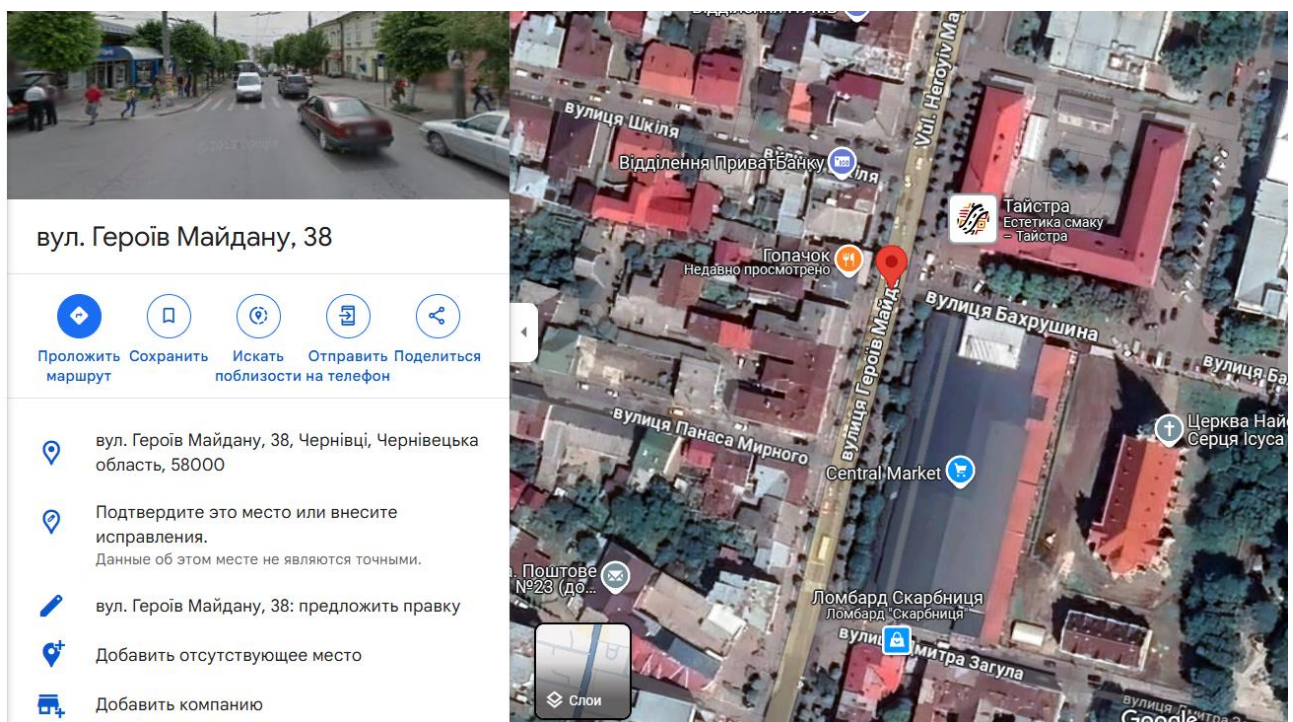
23. Effect of Wheat Bran of Reduced Phytic Acid Content on the Quality of Batter and Sponge Cake: Effect of Wheat Bran of Reduced Phytic Acid on Cake Journal of Food Processing and Preservation 38(3). 2014 [Електронний ресурс] – Режим доступу:

https://www.researchgate.net/publication/264700961_Effect_of_Wheat_Bran_of_Reduced_Phytic_Acid_Content_on_the_Quality_of_Batter_and_Sponge_Cake_Effect_of_Wheat_Bran_of_Reduced_Phytic_Acid_on_Cake

ДОДАТКИ

Додаток А

Локація ресторація «Гопачок»



Де кілька слів про нас

Шановні Гості!

Дякуємо що завітали до нашої ресторації! Основна ідея нашого закладу побудована на традиційній українській та місцевій буковинській кухні-калоритній та багатонаціональній. Саме тому у нашому меню Ви зустрінете страви, які готуються як на гірській Путильщині, так і на межі з сусідніми державами. Тут Ви зустрінете і гуцульський діалект, і румунський акцент, і єврейський гумор... Але кулінарний процес у «Гопачку» не стоїть на місці - ми вчимося, розвиваємося, вдосконалюємося. Тому окрім етнічних давніх рецептів ми використовуємо і сучасні способи приготування та подачі страв. Наша гордість - це справжня дров'яна піч - страви з неї виходять особливо ніжні та смачні... Отож, не будемо гаяти час - гайда смакувати!!!

Умовні позначення:

CRAFT

Власне виробництво



Страви з печі

Страви для веганів

Фірмові делікатеси

страви для справжніх гурманів

1. Ексклюзивно у нас - «Начинка Храмова» - з наголосом на перший склад - традиційна святкова запіканка з телячих бебешків та пампхув на кисляку. Подаємо з мачанкою з гуцульських сирів

230 92⁰⁰

2. «Телячі принади» - з білими грибами у сметані

250г 89⁰⁰

3. Обсмажений мозок з хрусткою цибулею та соусом з гогодзів

100/75 68⁰⁰

Щоби пилось, і їлось, і завтра хотілось!

До першої чарки...

1. «Наша Галя балована» - асорті гуцульських сирів з ягідною поливою 152⁰⁰
2. Таріль свіжої городниці. Подаємо з запашною олією 85⁰⁰
3. «Сало-сила...» - асорті з декількох видів сала 78⁰⁰
4. «М'ясна миска» - всіляка м'ясна гастрономія власного приготування 176⁰⁰
5. «Пий - гуляй» / гаряче асорті домашніх м'ясних та ковбасних виробів/ 248⁰⁰
6. Каналети з телячиною на житніх грінках з кисло-солодким домашнім вершковим маслом 54⁰⁰
7. Кашані опрашки-градні» 52⁰⁰
8. Кашані херсонські томати - «сливочані» 52⁰⁰
9. Мікс маринованих лісових грибів з херсонською цибулею 92⁰⁰

ГАМУЗИ

(на рулні смаки)

1. «Щойно з гради» - свіжі сезонні овочі на граді з істівною землею, сметанковим соусом з травами та мняченько звареними яєчком 68⁰⁰
2. «Козел Месфодій» - весняна салатка з молододі капусти та зелені, редису, гуцульських сирів 56⁰⁰
3. «Від пана Франца» - ситний гамуз у хрусткій мушлі з підрум'яненого філе курчати та бекону, томатів чері, салатного листа, витриманого сиру, грінки та вершкового соусу. 115⁰⁰
4. Повітряний мікс салату зі свіжими томатами у легкій заправці з грильованими овочами та печерицями, маринованою херсонською цибулею 86⁰⁰
5. «Варіатський» - задимлена салатка зі смаженої печінки кролика, свіжих томатів, фламбованого яблука, всілякої зелені та мняченько звареного яйця. Заправляється підкопченим вершковим соусом 122⁰⁰
6. Торба пиріжків з різними начинками: зелень з яйцем, бебешки, домашній сир з зеленню, 6шт 400г 95⁰⁰

ЗАКУСКИ, САЛАТИ

Лишень з пательні...

1. «Шанель № 5» - бринза обсмажена 74⁰⁰
2. Лісові гриби у домашній сметані 115⁰⁰
3. «Гаряча кров» кров'янка запечена з цибулею та шкварками 75⁰⁰
4. Деруни з домашньою сметаною 85⁰⁰
5. Деруни з соусом з лісових грибів 95⁰⁰
6. «Бесарабська цаца» - хрусткі дністровські бички обсмажені у кукурудзяному борошні. Подаються з саламахою 73⁰⁰
7. Трійно хрустких чебуреків з соковитою начинкою з м'яса молодих північних барачників. Подаємо з півлітра прохолодної рідинної гусянки с кропом 143⁰⁰

- не, ну реально кльово

«По перше»

1. «Добрий борщик, та малий горщик» - борщ український з фасулями у хлібному горщику 69⁰⁰
2. Бограч - насичена м'ясна мадьярська гостра зупа 95⁰⁰
3. Ароматна грибна юшка - з карпатських сушених грибів з домашньою локшиною та житніми грінками 72⁰⁰

Основне

1. Запечене філе судака, подається на подушці з молодого шпинату, припущеного на домашньому вершковому маслі 191⁰⁰
2. Корол смажений «по-простяцьки» - шматочками у кукурудзяному борошні. Відпускається по вазі. Середня вага готової страви від 800г. /ціна за 100г/ До цієї риби пасуватиме мамалига 35⁰⁰
3. Котлетки з кролика з кабачковими оладками та вершковим соусом 129⁰⁰
4. Такитур - гостра телятина з овочами в томатному соусі. Подається на мамалізі з бринзою або на часниковій грінці. 106⁰⁰
5. Медальйони з молочної телятини в м'ясному соусі, подаються з карамелізованими коренеплодами 178⁰⁰
6. Фриптура - шматочки свинного м'яса томлені у печі, подаються зі смаженою цибулею, мамалигою та бринзою 100⁰⁰
7. Найніжніший телячий язик з соусом з лісових грибів та картопляною товченкою 185⁰⁰

Гриль меню

1. Обпалена риба - форелька з грильованими смужками. Відпускається по вазі. Середня вага порції 300-400г /ціна за 100г/ 78⁰⁰
- Ідеально смакує з баношем
2. Розпластанний короп. Подаємо з печеними овочами та часниковим соусом 241⁰⁰
3. Мітетеї з муштардою та піоре з молодого горошку 98⁰⁰
4. Мега-м'ясні свинні реберця (не плутати з «голими кістками», тими що у реберях :)), подаються з квасолевим хумусом та маринованими гошарами 153⁰⁰
5. «Шмат м'яса» (свинний ошийок) з симпатичними смужками. Подається з домашньою аджикою та картоплею на рулці 143⁰⁰
6. «Смачно, аж страшно» - ніжна вирізка зі свинини (цілий кавалок) запечена на грилі. Подається з соусом ткемалі власного приготування Середня вага порції 59⁰⁰
- Страви з п'єцу
1. Томлена у п'єці ніжка кролика. Подається у вершках з картопляно-морквяним піоре 181⁰⁰
2. Свіжина по-домашньому - саме м'ясо томлене у справжній печі!!!!!! 88⁰⁰
3. «Гаряче кільце» - фірмові ковбаски з рум'яним бочком, запечені на сні. Середня вага кільця 58⁰⁰

«Банячок»

(страви зриховані у горщиках)

1. «Піпеч» курячі пупки запечені з печеричками

у сметані та ще й під шапкою з пухкого тіста

350г 87⁰⁰

2. «Запашний горщик» – дерунчики запечені зі свинним

м'ясцем та грибами у сметанній підливці

350г 126⁰⁰

3. Голубчики ювелірної роботи прямицінько з печі

250/50 95⁰⁰

Воліє пузо тріснути, як має страва скиснути!

Ні риба, Ні м'ясо

1. Мамалига – велика порція на кілька персон на дощечці з вишневою гілкою, бринзою та часниковим соусом

900/100/75 85⁰⁰

2. Овочі з грилю

300 75⁰⁰

3. Картопля смажена по-домашньому з яєчною з домашніми ковбасками та гусянкою

200/75/75/140 85⁰⁰

4. «Барабулька» картопля запечена в мундірі зі скибочками бекону, подається зі смаженою цибулею

200 49⁰⁰

5. Банаш справжній з Путилова з сметанковим соусом з печериць

180/75 67⁰⁰

+ шкварочки рум'янієчки

20г 14⁰⁰

+ бринзочка запашенька

20г 9⁰⁰

+ гусянка

140г 9⁰⁰

Колобок і компанія

1. Небанальні вареники з заварного тіста – з помаранчевого морквяного тіста з домашнім сиром, гуцульською бринзою та шпинатом

200/50 76⁰⁰

- з чорного тіста з білосніжним домашнім сиром

200/50 78⁰⁰

- з зеленого шпинатного тіста з тушкованою капустою

200/50 72⁰⁰

- класичні білі з грибним паштетом

200/50 139⁰⁰

- бузкового кольору з м'ясом кролика

200/50 95⁰⁰

- Парад пирогів – асорті вареників

200/50 89⁰⁰

СОЛОДКИ:

2. Двійко парових пирогів: з вишнею та з маком, курагою і горіхами. Подаємо зі сметанним кремом

150 48⁰⁰

4. Вареники з шоколадного тіста з вишнею у ванільному соусі з підсмаженими горішками

200/75 60⁰⁰

«Моя солодушечка»

(Немає любові щирішої, ніж любов до солодощів!)

1. Домашній медовик з вишнею та горіхами на сметанному кремі

150г 55⁰⁰

2. «Вошканці» – свіжозпечені пухкі кремзлики з маком та вишнею. Подаються з вершковим соусом

100/50 44⁰⁰

3. Сирник «Галіційський» за переписами бургомістерової кухарки

150г 42⁰⁰

4. Запечені у вершковому соусі млинці з домашнім сиром та родзинками.

150г 48⁰⁰

5. Запечене малозиво – солодкий незвичний спеціалітет, який готується з молока, отриманого протягом перших днів після народження телят. Це унікальна суміш з декількох сотень речовин, мінералів та вітамінів.

150г 58⁰⁰

5. Морозиво

- «Ретро-стайл» з тертим шоколадом або варенням

130г 50⁰⁰

- зі свіжими фруктами

130г 60⁰⁰

«Несе Галя воду...»

Свіжовичавлені

1. Помаранчевий

250 50⁰⁰

2. Морквяний

250 40⁰⁰

3. Яблучний

250 40⁰⁰

Напої

1. Кумпот із сезонних ягід та фруктів

0,5л/25⁰⁰ 1,0л 45⁰⁰

2. Узвар із запашних сушениць

0,5л/25⁰⁰ 1,0л 45⁰⁰

3. Сік помідоровий власної консервації

0,5л/40⁰⁰ 1,0л 75⁰⁰

3. Березовий сік власної консервації

0,5л/40⁰⁰ 1,0л 75⁰⁰

3. Вода мін. «Моршинська» /скло/

0,5л 30⁰⁰

4. Вода мін. «Моршинська»

0,75л 18⁰⁰

5. Вода мін. «Боржомі»

0,5л 40⁰⁰

Кава має бути як поцілунок: гаряча, міцна та солодка...

1. Рістретто 20мл 25⁰⁰

2. Еспрессо 30мл 25⁰⁰

3. Американо 120мл 25⁰⁰

4. Глясе 150 мл 50⁰⁰

5. Капучіно 150мл 35⁰⁰

6. Лате 150мл 35⁰⁰

7. Какао 150мл 35⁰⁰

8. Чай чорний/зелений 500мл 39⁰⁰

9. Чай імбирний 200мл 35⁰⁰

10. Чай обліпиховий з яблуком 200мл 35⁰⁰

11. Чай малиновий 200мл 35⁰⁰

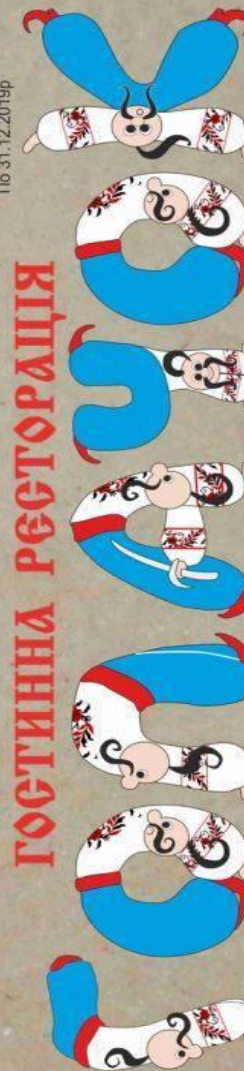
СТРАВИ У ГОРЩИКУ,
ВАРЕНИКИ, ДЕСЕРТИ, НАПОЇ



«Затверджую»
ФОП Попельницька М.С.

Меню діє з 01.10.2019 р.
По 31.12.2019р

ГОСТИННА РЕСТОРАЦІЯ



[illegible]

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

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

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта 1

Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із
кисломолочним сиром та ожиною

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	16	15	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Борошно спельтове	25	25	
Борошно кіноа	25	25	
Борошно насіння льону	16	16	
Сіль	0,1	0,1	
Вода	15	15	
Вершкове масло	4	4	
Тісто для вареників		100	
Сир кисломолочний	44	41	
Ожина	22	20	
Цукор	5	5	
Маса начинки	-	66	
Маса сирих вареників	-	166	
Маса варених вареників	-	220	
Сметана	-	10	
Вихід		210	

Технологія приготування

У борошняну суміш (пшеничне, спельтове, кіноа, насіння льону) просіюють додають нагріту до 100°С воду, розтоплене вершкове масло та сіль, замішують до однорідності за допомогою насадки крук . Перед формуванням тісто витримують 30-40 хв.

Для приготування начинки, сир перетирають через сито додають ожину, цукор.

Формують вареники. Вареники опускають у киплячу підсолону воду і варять при слабкому кипінні 5-7 хв. При подачі вареники (7-8 шт. на порцію).

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – світло – сіра, начинки – біло-фіолетова.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом ожини.

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.

Розробив: _____

Перевірив: _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

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

Технологічна карта 2

Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із
кисломолочним сиром та калиною

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	16	15	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Борошно спельтове	25	25	
Борошно кіноа	25	25	
Борошно насіння льону	16	16	
Сіль	0,1	0,1	
Вода	15	15	
Вершкове масло	4	4	
Тісто для вареників		100	
Сир кисломолочний	44	41	
Калина	22	20	
Цукор	5	5	
Маса начинки	-	66	
Маса сирих вареників	-	166	
Маса варених вареників	-	220	
Сметана	-	10	
Вихід		210	

Технологія приготування

У борошняну суміш (пшеничне, спельтове, кіноа, насіння льону) просіюють додають нагріту до 100°С воду, розтоплене вершкове масло та сіль, замішують до однорідності за допомогою насадки крук . Перед формуванням тісто витримують 30-40 хв.

Для приготування начинки, сир перетирають через сито додають калину, цукор.

Формують вареники. Вареники опускають у киплячу підсолону воду і варять при слабкому кипінні 5-7 хв. При подачі вареники (7-8 шт. на порцію).

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре заціпані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – світло – сіра, начинки – біло-рожевий.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом калини.

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.

Розробив: _____

Перевірив: _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

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

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта 3

Пироги з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із
кисломолочним сиром та чорницею

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	16	15	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Борошно спельтове	25	25	
Борошно кіноа	25	25	
Борошно насіння льону	16	16	
Сіль	0,1	0,1	
Вода	15	15	
Вершкове масло	4	4	
Тісто для вареників		100	
Сир кисломолочний	44	41	
Чорниця	22	20	
Цукор	5	5	
Маса начинки	-	66	
Маса сирих вареників	-	166	
Маса варених вареників	-	220	
Сметана	-	10	
Вихід		210	

Технологія приготування

У борошняну суміш (пшеничне, спельтове, кіноа, насіння льону) просіюють додають нагріту до 100°С воду, розтоплене вершкове масло та сіль, замішують до однорідності за допомогою насадки крук . Перед формуванням тісто витримують 30-40 хв.

Для приготування начинки, сир перетирають через сито додають чорницю, цукор.

Формують вареники. Вареники опускають у киплячу підсолену воду і варять при слабкому кипінні 5-7 хв. При подачі вареники (7-8 шт. на порцію).

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – світло – сіра, начинки – біло-фіолетова.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом чорниці.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

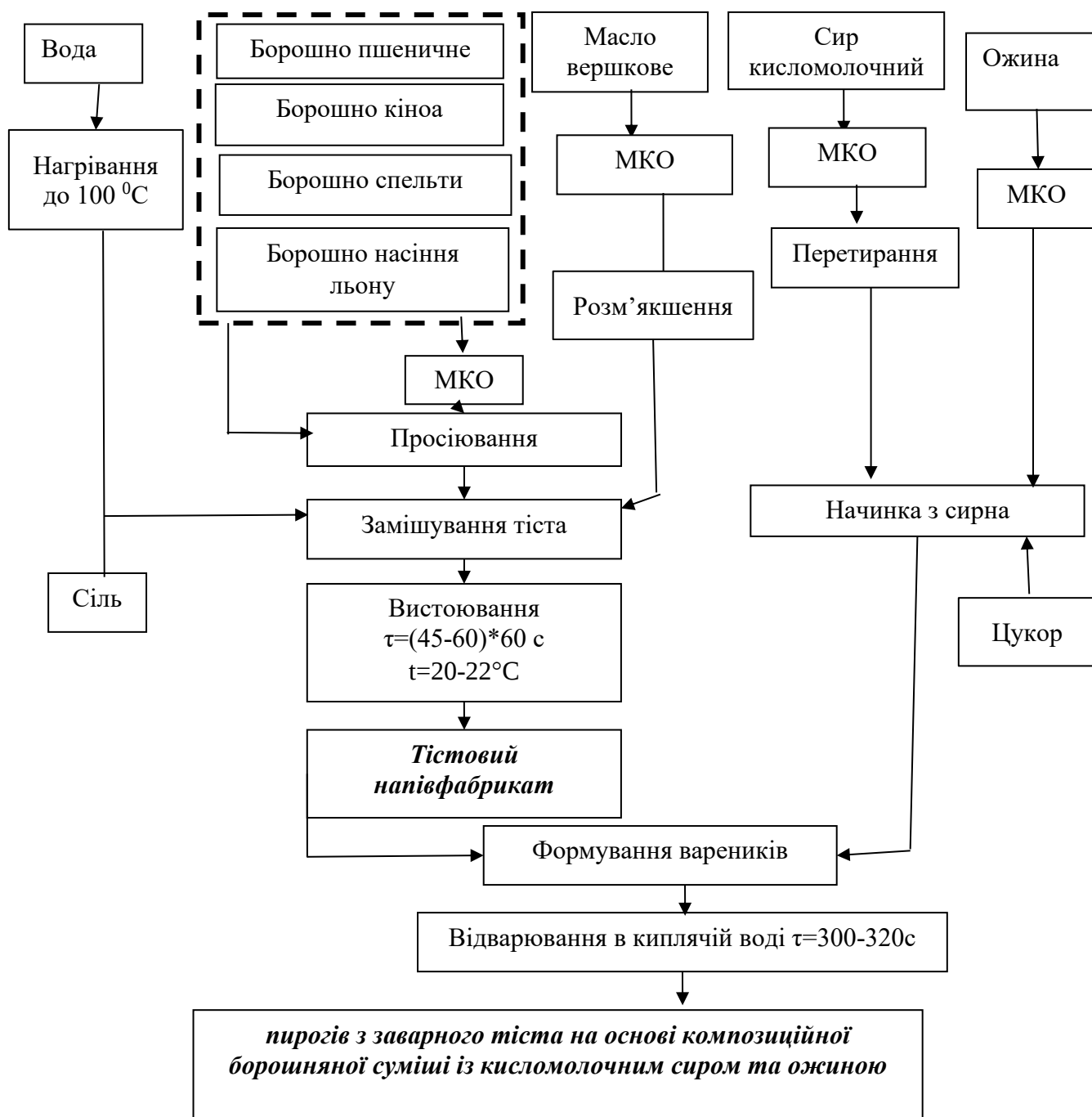
Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

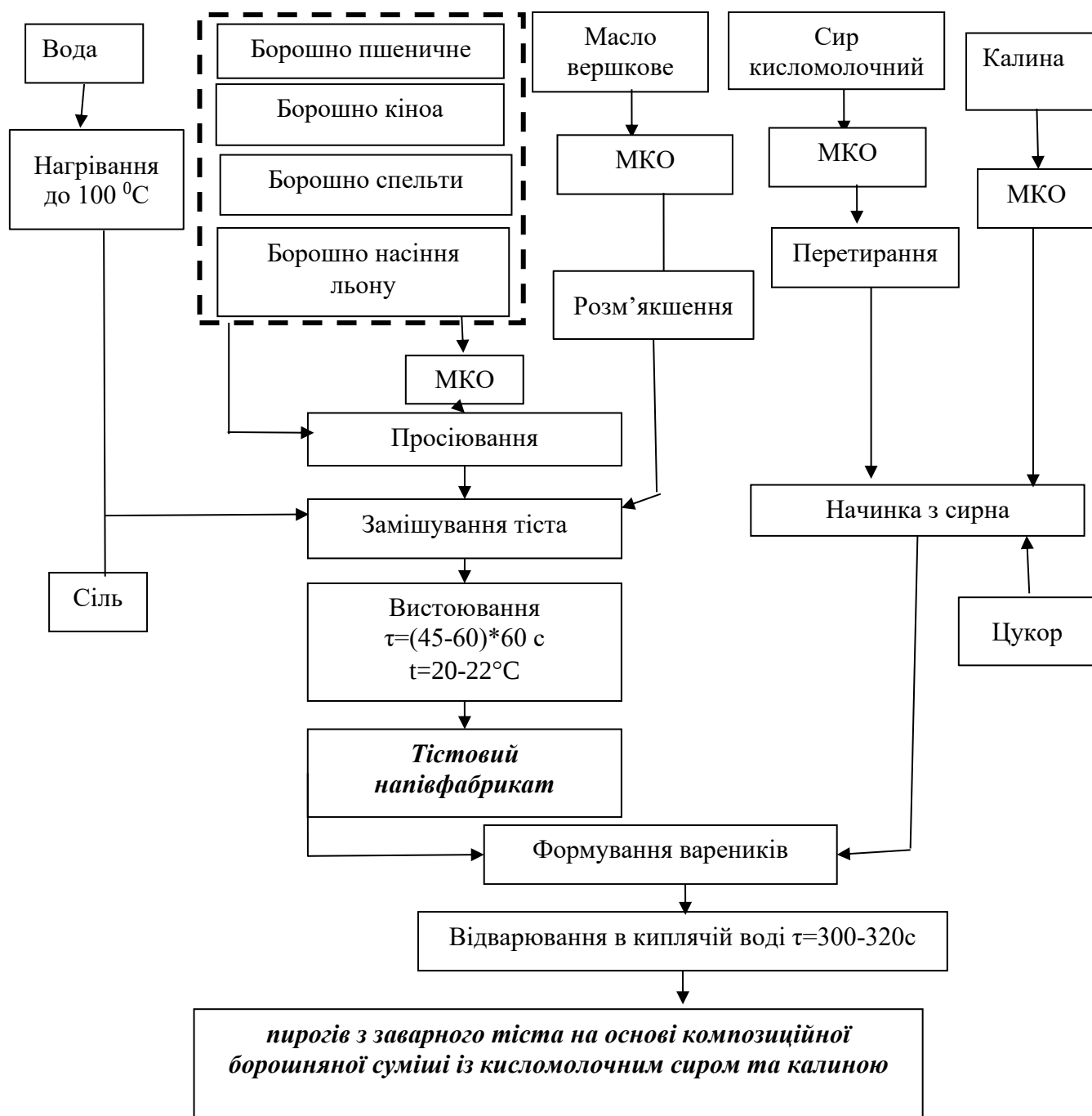
Розробив: _____

Перевірив: _____

Технологічна схема приготування пирогів з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та ожиною



Технологічна схема приготування пирогів з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та калиною



Технологічна схема приготування пирогів з заварного тіста на основі композиційної борошняної суміші із кисломолочним сиром та чорницею

