

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему: «Технологія новітніх страв з десертних овочів
на матеріалах ресторану «Кучері»**

Студента 2 курсу, 217 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
галузі знань 18 «Виробництво
та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

Доманського Сергія
Владиславовича

Науковий керівник роботи
докт. техн. наук, професор

Кравченко Михайло
Федорович

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ДЕСЕРТНИХ ОВОЧІВ.....	6
1.1. Особливості виробництва страв з десертних овочів.....	6
1.2. Способи покращення харчової цінності страв з овочів.....	13
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «КУЧЕРІ».....	16
2.1. Характеристика ресторану «Кучері».....	16
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Кучері».	18
2.3. Організація процесу обслуговування споживачів ресторану «Кучері».....	26
РОЗДІЛ 3. ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ТА СЕРВІСНИХ ПРОЦЕСІВ РЕСТОРАНУ «КУЧЕРІ».....	28
3.1. Удосконалення технології страв із десертних овочів.....	28
3.2. Якість розроблених страв з десертних овочів.....	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	44
ДОДАТКИ.....	47

ВСТУП

Актуальність теми. На планеті існує понад 1200 видів овочевих рослин, що належать до 78 ботанічних родин. Приблизно половина з них культивується людиною, тоді як решта росте в дикій природі. У нашій країні вирощують близько 70 видів овочів. Основним критерієм якості овочів є їхній біохімічний склад. Вони містять до 96-97% води, але, попри це, відіграють важливу роль у харчуванні людини. Це зумовлено тим, що навіть невелика частка сухих речовин у їхньому складі багата на біологічно активні сполуки, необхідні для нормального функціонування організму.

Овочі є цінним джерелом мінеральних солей. Зокрема, листя петрушки, зелений горошок, цибуля, капуста та пастернак містять багато фосфору; листові овочі та коренеплоди багаті на калій; салат, шпинат, буряк, огірки та томати – на залізо; а цвітня капуста, салат і шпинат – на кальцій.

Значна кількість вітамінів і їхній різноманітний склад роблять овочі незамінною складовою раціону, оскільки вони відіграють ключову роль у регуляції обміну амінокислот, жирів і вуглеводів в організмі людини. Добова потреба дорослої людини у вітамінах становить (мг): А – 3-5, В1 і В2 – 2-3, В3 – 5-10, РР – 15-25, С – 50-70 тощо.

Щоб забезпечити організм необхідною кількістю вітаміну С, упродовж дня варто вживати 200 г свіжої білоголової капусти або 300 г квашеної, 50 г солодкого перцю чи зелені петрушки, 250 г помідорів або редиски, 70 г кропу чи хрону. Вітамін С (аскорбінова кислота) відіграє важливу роль у профілактиці цинги та анемії. Його найбільша кількість міститься в солодкому перці, зелені петрушки, кропі, білоголовій і цвітній капусті.

Заповнити нестачу каротину (провітаміну А) можна, додавши до раціону 40-50 г моркви, шпинату, кропу або зелені петрушки, 300 г помідорів чи редиски, 80 г зеленої цибулі або 75 г щавлю.

Вітамін А відіграє важливу роль в окисно-відновних процесах, сприяє підвищенню рівня глікогену в серцевому м'язі та печінці, а також підтримує

здоровий стан епітелію, рогівки, слізних залоз, шкіри, дихальних шляхів і травної системи.

Організм людини може отримувати вітамін А як у готовому вигляді, так і з його попередника – провітаміну А (каротину). Основними джерелами каротину є солодкий перець (червоний і зелений), томати, гарбуз, а серед коренеплодів – морква.

Вітамін В₁ (тіамін) є складовою багатьох ферментів, які беруть участь у процесах метаболізму вуглеводів. Його нестача в раціоні призводить до накопичення токсичних речовин, порушення окислення глюкози та підвищення рівня піровиноградної кислоти в тканинах, що може викликати захворювання нервової системи. Найбільше вітаміну В₁ міститься у бобових культурах і шпинаті.

Дефіцит вітаміну В₂ (рибофлавіну) уповільнює процеси розщеплення жирів і вуглеводів в організмі, ускладнює засвоєння білків із їжі та порушує синтез глікогену в печінці. Це може спричинити загальну слабкість, ураження очей і шкіри, а також підвищення рівня цукру в крові. Значна кількість цього вітаміну міститься в зеленому горошку, стручковій квасолі, брюссельській капусті, шпинаті, зеленій цибулі, солодкому перцю та корені петрушки.

Стручковий горох і квасоля також багаті на вітамін В₆, який необхідний для нормального функціонування нервової системи.

Вітамін РР відіграє важливу роль у підтримці роботи печінки. Одними з основних джерел нікотинової кислоти в щоденному раціоні є томати, цибуля, морква та шпинат.

Вітаміни групи К необхідні для процесу згортання крові. Вони містяться в шпинаті, білоголовій і цвітній капусті, а також у помідорах.

Овочі містять велику кількість важливих для організму мінеральних солей, зокрема заліза, калію, кальцію, магнію та фосфору. У процесі травлення ці речовини утворюють сполуки з лужними властивостями, що сприяє підтриманню слабколужної реакції крові та нейтралізує вплив кислотних сполук, які надходять із м'ясом, хлібом і жирами.

Регулярне споживання овочів сприяє збалансованості раціону, допомагає запобігти захворюванням шлунково-кишкового тракту та іншим проблемам зі здоров'ям. Отже, овочі мають позитивний вплив на організм, насичуючи його вітамінами та мінералами.

Мета і завдання дослідження. Метою даної роботи є розроблення та впровадження в меню ресторану «Кучері» на 80 місць страв із десертних овочів. Відповідно до мети сформовані наступні завдання:

- ✓ проаналізувати особливості виробництва страв із десертних овочів;
- ✓ провести аналіз інноваційних технологій страв з овочів;
- ✓ впровадити та дослідити якість страв з десертних овочів в ресторані «Кучері» на 80 місць.

Об'єкт дослідження: технологія приготування страв з десертних овочів.

Предмет дослідження: ресторан «Кучері» на 80 місць, ревінь, спаржа, артишок.

Практична реалізація. Прийняті у кваліфікаційній роботі рішення можуть бути основою для виробництва страв з десертних овочів в ресторані «Кучері» м. Чернівці.

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ДЕСЕРТНИХ ОВОЧІВ

1.1. Особливості виробництва страв з десертних овочів

Овочі є незамінною частиною нашого раціону. Вони стимулюють роботу підшлункової залози, що сприяє ефективному травленню, підтримують кислотно-лужний баланс організму і поліпшують процеси перетравлення. Деякі овочі, зокрема часник, цибуля, хрін та редька, містять фітонциди — природні бактерицидні речовини, які руйнують або стримують розвиток шкідливих мікроорганізмів.

Крім того, овочі виступають основним джерелом вітаміну С (наприклад, капуста, картопля, перець, петрушка, зелена та ріпчаста цибуля), каротину (морква, помідори), а також вітамінів групи К (зелень) і В (бобові, капуста). Вони також містять важливі мінеральні речовини (від 0,2 до 2 %), серед яких солі калію, кальцію, натрію, фосфору та заліза.

Овочі містять значну кількість вуглеводів, зокрема цукрів (сахарозу, фруктозу, глюкозу), крохмаль, клітковину та інουλін. Концентрація цукрів у них варіюється від 0,2 % до 11 %. Клітковина є основним структурним компонентом рослинних клітин, а її вміст в овочах становить 0,2–3 %. Саме клітковина разом із протопектином забезпечує твердість овочів.

Ці речовини сприяють активізації перистальтики кишківника, стимулюють вироблення травних ферментів, нормалізують жировий обмін і допомагають виводити холестерин з організму. Завдяки цим властивостям овочі та страви з них рекомендовані для профілактики та лікування атеросклерозу.

Пектин має бактерицидні властивості, оскільки уповільнює розвиток гнильних бактерій, а також сприяє виведенню з організму важких металів і радіонуклідів.

Інулін у великій кількості (до 20%) міститься в топінамбурі, часнику та корені цикорію. Ефірні олії забезпечують овочам приємний аромат, барвники — яскравий і привабливий вигляд, а поєднання органічних кислот із цукрами формує приємний смак і стимулює апетит.

Крім того, овочі містять азотисті сполуки, представлені білками та небілковими формами азоту, такими як амінокислоти й аміачні сполуки.

Одним із представників овочевої продукції є група десертних овочів, до яких відносять – ревінь, спаржу, артишок, які характеризуються особливим смаком, що дозволяє їх використовувати в приготування основних страв, десертів та напоїв.

Ревінь — це багаторічна рослина (рис. 1.1), зовні схожа на лопух. У їжу використовують його молоді, товсті, м'ясисті та видовжені черешки, які можуть мати зелений, рожевий або червоний відтінок, завдовжки 30–70 см і завтовшки до 2 см.

Окрім відмінних смакових характеристик, ревінь відзначається унікальними лікувальними властивостями. Його батьківщиною вважається Тибет, де ця рослина була відома ще 2700 років до нашої ери та застосовувалася як один із найефективніших засобів для зниження підвищеної температури.



Рис.1.1 Ревінь

У приготуванні страв та напоїв в кулінарії застосовують тільки черешки ревеню, оскільки вони багаті на вітаміни А, В, С і Е. До складу листя ревеню входить велика кількість щавлевої кислоти, що його токсичним, тому вживати його в їжу не рекомендується. Водночас у народній медицині використовують не лише коріння та стебла ревеню, а й його листя та квіти, з яких готують лікувальні засоби.

Ревінь містить фосфор, калій та магній, а також – рутин, дубильні речовини, каротиноїди й пектини. Також, ревінь являється джерелом органічних кислот, зокрема щавлевої, яблучної та хризофанової. Черешки ревеню містять майже 2% цукру, що впливає на їх ніжний та витончений смак.

Ревінь готують наступним чином: спочатку перебирають, обрізають нижню частину черешків, знімають шкірку та ретельно промивають. Потім нарізають поперек на невеликі шматочки й використовують для приготування узварів, киселів, желе, соусів, а також як начинку для пиріжків і вареників.

В закладах ресторанного господарства із ревеня готують безліч смачних солодких страв таких (рис.1.2), як: «Пиріг з ревенем та заварним кремом», «Мафіни з ревенем та мигдальним штрейзелем», «Морозиво з ревеню з кардамоном», «Штрудель з ревенем та яблуками», «Кисло-солодкий тарт з ревенем», «Пудинг з хліба, ревеню та сиру «Рікотта»», компот з ревеню, варення з ревеню та інші.



Пиріг із ревенем та заварним кремом



Мафіни з ревенем



Морозиво з ревенем та кардамоном

Рис. 1.2. Асортимент страв з ревеню

Спаржа, відома в науковому середовищі як *Asparagus officinalis*, належить до родини холодкових (*Asparagaceae*), тому її також називають аспарагусом або холодком. Цей овоч високо цінується гурманами за свій приємний смак і ніжну текстуру, завдяки чому часто використовується в кулінарії — додається до салатів, супів або слугує гарніром до м'ясних і рибних страв.

Існує кілька різновидів спаржі, проте найпоширенішими є зелена та біла. Білу спаржу вирощують у темряві або під землею, що надає їй ніжнішого смаку, тоді як зелена відрізняється більш насиченим смаком. Також зустрічається фіолетова спаржа (рис. 1.3). Через сезонність цей овоч вважається досить дорогим продуктом, адже доступний лише протягом півтора місяця — з травня по червень.



Рис.1.3. Різновиди спаржі

Обробка спаржі здійснюється в такій послідовності: спочатку її перебирають, промивають, а потім обережно очищають шкірку, залишаючи недоторканою ділянку біля головки завдовжки 2–3 см. Після цього спаржу знову промивають і зберігають у холодній воді.

Перед термічною обробкою пагони зв'язують у пучки та підрівнюють, відрізаючи нижню жорстку частину. У кулінарії спаржу найчастіше використовують у відвареному вигляді як самостійну страву або як інгредієнт для приготування кулешику (супу-пюре).

Спаржа багата на поживні речовини та відома своїми корисними властивостями, які ще в давнину помітили лікарі Китаю, Кореї та Індії. Вона позитивно впливає на здоров'я серця, шкіри, кісток і містить безліч цінних компонентів:

- вітаміни А, С, Е, К, а також фолати, залізо, калій та інші мінерали, що сприяють зміцненню імунітету, покращенню стану шкіри, зору та кісткової тканини;
- антиоксиданти (зокрема глутатіон), які захищають клітини від ушкоджень і допомагають зменшити запальні процеси в організмі;
- пребіотичні волокна, що підтримують корисну мікрофлору кишківника, покращують його роботу та сприяють кращому засвоєнню поживних речовин;
- мікроелементи (калій, мідь, цинк, фосфор), необхідні для нормального функціонування мозку, серцево-судинної та імунної систем;
- фолієва кислота (вітамін В₉), яка відіграє важливу роль у розвитку плода під час вагітності, а також у рості та розвитку дітей і підлітків.

Спаржа містить велику кількість клітковини та води, що сприяє здоровому травленню. Вона допомагає знижувати рівень холестерину в крові, підтримуючи роботу серця та судин, а також сприяє стабілізації артеріального тиску.

На сьогоднішній день заклади ресторанного господарства пропонують своїм відвідувачам широкий асортимент страв: «Весняний салат зі спаржею, шпинатом та домашнім йогуртом», «Спаржа з яйцем пашот та соусом «Голандезе»», «Крем-суп зі спаржею та яйцем пашот», «Різотто зі спаржею та креветками», «Ростбіф з зеленою спаржею», «Біла спаржа з пармською шинкою», «Суп з білою спаржею з індичкою су-від», спаржа на грилі та інші страви, які дуже смакують відвідувачам, адже мають неперевершений смак та аромат (рис.1.4).



*Спаржа з яйцем пашот та соусом
«Голандезе»*

Різотто зі спаржею та креветками

Рис. 1.4. Страви із спаржі

Артишоки — це суцвіття багаторічної рослини, які збирають ще до повного розкриття. Їстівними частинами є м'ясисте квітколоже нерозкритих кошиків, а також потовщені основи лусочок – пелюсток нижніх рядів (рис. 1.5).



Рис.1.5. Артишок

Артишоки багаті на корисні речовини, зокрема містять 12,7 % цукрів, 2,2 % білків, 2 % інуліну, а також вітаміни С, В₁ та В₂. Страви з цього овоча особливо рекомендуються людям похилого віку та тим, хто страждає на атеросклероз. У гастрономії артишоки цінуються як делікатес і найчастіше вживаються у відвареному вигляді з маслом або соусом у ролі другої страви. Найкраще підходять для споживання великі, молоді та зелені артишоки.

Перед приготуванням рослину очищають: гострим ножем зрізають колючі верхівки листя, видаляють стебло та прибирають сухе листя з основи. Далі

ложкою або спеціальним інструментом витягують волокнисту серцевину та промивають. Щоб уникнути потемніння, місця зрізів обробляють лимоном або змочують у розчині лимонної кислоти. Підготовлені артишоки можна зберігати в підкисленій холодній воді не довше ніж одну годину. Перед варінням їх перев'язують шпагатом, щоб зберегти форму.

Страви з артишоку дуже популярні у Середземномор'ї – Італії, Франції, Іспанії, також його вирощують та готують смачні страви в США, Аргентині, Австралії. В нашій країні, незважаючи на дороговизну артишоку, з нього готують дуже смачні та корисні страви, серед яких варто відзначити: "Суп з артишоками", «Печені артишоки», «Артишоки в соусі», «Артишок фарширований яловичиною», «Соус із шпинату та артишоку», «Артишоки, фаршировані грибами та шинкою», «Овочевий салат з артишоками та рукколою», «Суп-пюре з артишоків» (рис.1.6).



Печені артишоки



Суп з артишоками



Артишоки, фаршировані грибами та шинкою

Рис.1.6. Асортимент страв з артишоків

1.2. Способи покращення харчової цінності страв з овочів

Незважаючи на те, що страви з овочів є дуже корисними, під час теплової обробки кількість вітамінів та мінеральних речовин суттєво втрачається, що спонукає науковців покращувати їх харчову цінність за рахунок використання нетрадиційної сировини, що дозволяє отримувати страви з покращеними показниками якості та харчовою цінністю.

Науковцем А.В. Антоненко, вдосконалено рецептурний склад страви – цепелін «Tasty potatoes» за рахунок використання біологічно-активної сировини.

Обґрунтовано необхідність використання біологічно-активної сировини в розробленій технології. Проведені дослідження дозволили отримати комплекс даних, що підтверджують якість створеної страви та її високу харчову цінність. На основі аналізу органолептичних показників визначено оптимальну кількість дієтичних добавок у рецептурі цепелінів «Tasty Potatoes»: соєве борошно – 2,5%, корінь петрушки – 3%. Додавання біологічно-активних компонентів сприяє покращенню смаку та консистенції продукту в порівнянні з контрольним зразком.

На основі аналізу хімічного складу можна зробити висновок, що додавання соєвого борошна та кореню петрушки до страви цепеліни збільшує її харчову цінність: підвищується вміст білків на 31%, моно- і дисахаридів на 34%, харчових волокон на 21%, ненасичених жирних кислот на 21%. Вітаміни також збільшуються: вітамін В1 на 24%, вітамін Е на 31%, вітамін С на 18%. З мінеральних елементів спостерігається зростання вмісту кальцію на 38%, магнію на 28%, заліза на 31%. Дослідження показали, що розроблені цепеліни «Tasty potatoes» з біологічно активними інгредієнтами – соєвим борошном та коренем петрушки, багаті на харчові волокна, ненасичені жирні кислоти, мінерали та вітаміни, можуть бути рекомендовані для щоденного харчування людей, які працюють на важких виробництвах, мешкають в екологічно забруднених районах, а також для всіх верств населення [5].

Авторами розроблено та впроваджено у виробництво в закладах ресторанного господарства технологію виробництва супів-пюре з використанням білкововмісної сировини з метою збагачення їх харчової цінності. Визначено фізико-хімічні показники супів-пюре, встановлено, що супи-пюре із використанням сочевиці мають кращу харчову цінність за рахунок більшого вмісту білкової складової, а ніж суп-пюре що приготовлений із використанням квасолі. Використання сочевиці в технології супу-пюре дозволяє отримати страву, що за співвідношенням білків, жирів і вуглеводів майже наближається до ідеального зразку, що дозволяє рекомендувати дану страву до реалізації в закладах ресторанного господарства з метою розширення страв підвищеної харчової цінності з метою покращення здоров'я споживачів [6].

У науковій статті проаналізовано та досліджено переваги використання соєвого білка та дріжджового екстракту, як можливих замінників тваринного білка, а також рослинного фаршу «Eat me at», створеного на їх основі. Наведено технологічний процес приготування страв із рослинним фаршем та порівняно органолептичні характеристики страв, виготовлених з традиційного м'ясного та рослинного фаршу. [7]. Застосування рослинного фаршу, виготовленого з соєвого білка та дріжджового екстракту, у приготуванні вегетаріанських страв як альтернативи м'ясу є перспективним напрямом розвитку харчової технології. Це дозволяє підвищити поживну цінність страв, знизити їх вартість завдяки рослинним білкам і задовольнити потреби людей у гуманному ставленні до тварин. Розширення вибору харчових продуктів, що містять рослинний білок і не поступаються за смаковими та поживними властивостями м'ясним, є важливою метою сучасного розвитку харчової індустрії.

Під керівництвом д-ра техн. наук, професора Юдіної Т.І. розроблено і вдосконалено технологію приготування овочевої страви – зрази «Запорізькі», шляхом додавання фаршу на основі печериць, насіння гарбуза, ламінарії та лляного борошна. Науковцями представлено нову технологія приготування кулінарної продукції з овочів із використанням нетрадиційної сировини, що дає

змогу збагатити страву рослинним білком, харчовими волокнами, мінеральними речовинами, вітамінами Е, С і РР. На основі досліджень розроблено нову технологічну схему приготування страв із використанням нетрадиційної сировини, розраховано їх харчову цінність та побудовано модель якості [7].

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «КУЧЕРІ»

2.1. Характеристика ресторану «Кучері»

Одним із багатьох закладів ресторанного господарства, який приваблює відвідувачів своєю кухнею та атмосферою у м. Чернівці являється ресторан «Kucheri» на 80 місць, який розташовано у м. Чернівці на проспекті Незалежності, 96 (рис. 2.1) [8].



Рис.2.1. Місце розташування ресторану «Кучері» в м. Чернівці

Ресторан «Кучері» працює з 10.30 до 22.30, пропонуючи своїм відвідувачам страви буковинської, української та європейської кухонь.

Команда ресторану «Кучері» складається із професіоналів своєї справи, які ретельно обирають найкращі варіанти з метою створення, як неймовірної атмосфери так і смачних та неперевершених страв. Керує закладом директор, під керівництвом якого адміністратор торговельної зали, бухгалтер, шеф-кухар, а також весь виробничий персонал.

Перевагами ресторану на думку, як відвідувачів так і критиків, можна вважати: професійність кухарів, затишна атмосфера, ввічливий та уважний персонал, наявність страв на любий смак та гаманець, велика літня тераса та зручні, комфортні меблі.

Завітавши до ресторану «Кучері» відвідувачам передусім буде запропоновано скуштувати страви від шефа, такі, як: Равлики по-бургундськи, салат з яловичиною passion fruit, керветки в рисовій темпурі, салат з баклажанами в кисло-солодкому соусі.

Любителям української та буковинської кухні, офіціант запропонує скуштувати смачний зелений борщ, грибну юшку з вершками, шурпу з баранини, бограч, кролика в сметані, вареники з картоплею та грибним мусом, деруни з лісовими грибами, форшмак по-Одеськи, смачні домашні соління, карамельний медівник з грецьким горіхом. Також до уваги відвідувачів і страви європейської кухні, яка також є дуже популярною серед чернівчан – салат з вугрем, салат «Цезар» з куркою, стейк фланк з соусом чімічурі, смажений сир «Брі», смажене прошуто з соусом, смачні та корисні морепродукти: мідії в мушлях, морські гребінці та інші страви, які не залишать байдужим жодного гостя ресторану «Кучері».

Окрім основного меню, відвідувачам в піст запропонують пісне меню, яке представлено смачним пісним борщем з підпеньками, салатом із мідіями, брускетами з печеним перцем та гуакамоле, дерунами зі смаженими лісовими грибами, варениками з капустою та грибами та інше.

Також, в ресторані «Кучері» можна придбати смачну та ароматну випічку власного виробництва: хліб «Бородинський», булочка житня, хліб «Кукурудзяний», хліб «Оливковий», «Цибулевий», «Бріюш», «Грехемський», «Солодовий».

Будь-які страви та напої, що реалізуються в ресторані можливо замовити з доставкою додому, а для людей з обмеженими можливостями передбачені всі необхідні умови.

З метою покращення професіоналізму та навичків персоналу, керівництвом влаштовуються різноманітні тренінги, які дозволяють покращувати роботу персоналу, що відображається на позитивних емоціях відвідувачів.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Кучері»

На основі технологічного процесу ресторану «Кучері» та складу виробничих приміщень, складено схему сервісно-виробничого процесу (рис.2.2).

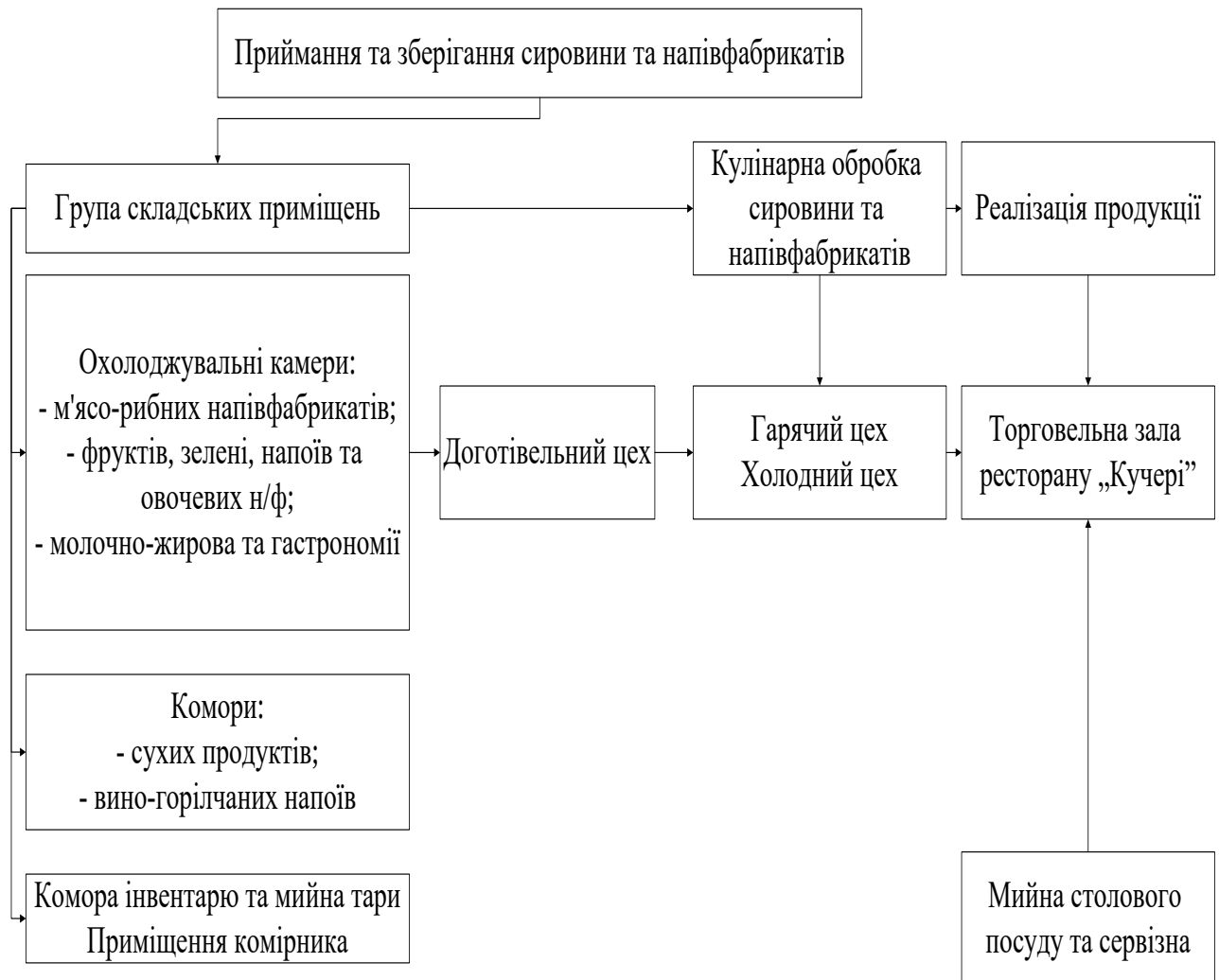


Рис. 2.1. Схема сервісно-виробничого процесу ресторану
«Кучері» на 80 місць

На основі рис.2.1. робимо висновок, що виробничий процес в ресторані «Кучері» на 80 місць, розпочинається із приймання сировини та напівфабрикатів для чого в ресторані передбачено охолоджувальні камери та комори. Зберігається продукція в ресторані відповідно до товарного сусідства та температурного режиму. Процес обробляння сировини, напівфабрикатів відбувається в доготівельному цеху, після чого напівфабрикати надходять до

гарячого і холодного цехів, де відбувається остаточний процес приготування страв та їх реалізація до торговельної зали ресторану – споживача.

В подальшому для аналізу проектної та технологічної діяльності ресторану «Кучері» нами буде проведено розрахунки щодо визначення добової динаміки закладу (табл.2.1) та денного обсягу реалізованої продукції ресторану. Також буде наведено виробничу програму ресторану, устаткування виробничих цехів.

Таблиця 2.1

**Прогнозована динаміка відвідування ресторану
«Кучері» на 80 місць**

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
10.30-11.30	40	1,5	0,1	12
11.30-12.30	40	1,5	0,4	48
12.30-13.30	40	1,5	0,2	24
13.30-14.30	40	1,5	0,1	12
14.30-15.30	40	1,5	0,1	12
15.30-16.30	150	0,4	0,3	10
16.30-17.30	150	0,4	0,4	13
17.30-18.30	150	0,4	0,7	22
18.30-19.30	150	0,4	0,9	29
19.30-20.30	150	0,4	0,8	26
20.30-21.30	150	0,4	0,5	16
21.30-22.30	150	0,4	0,4	13
Всього відвідувачів за день				237
Денна оборотність разів				2,96

На основі таблиці 2.1., визначено, що денна оборотність одного місця в ресторані «Кучері» на 80 місць становить 2,96 разів, а кількість відвідувачів, що може прийняти ресторан протягом доби – 237.

Взявши до уваги меню ресторану «Кучері» на 80 місць, нами було проведено розрахунок щодо реалізації денної кількості страв і напоїв використовуючи формулу (2.1).

$$n = N \times m, \quad (1.2)$$

де:

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

m – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Розрахунки наведено у вигляді таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у
ресторані «Кучері» на 80 місць**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні страви та закуски	1,2	284
Гарячі закуски	0,4	95
Супи	0,18	43
Основні страви та гарніри	1,2	284
Паста	0,3	71
Піца	0,4	95
Соуси	0,4	95
Десерти	0,4	95
Гарячі напої	0,5	119
Напої власного виробництва	0,2	47
Разом		1228
Охолоджувальні напої	0,2 л	47
Вино-горілчані напої	0,05 л	11,9
Пиво, л	0,3 л	7,1
Хлібобулочні та кондитерські вироби	0,05 кг	11,9

Отже, загальна кількість страв, що може реалізувати ресторан «Кучері» протягом доби становить 1228 страв, 47 літрів напоїв, 11,9 літрів вино-горілчаних виробів, 7,1 літрів пива, 11,9 кг хлібобулочних та кондитерських виробів.

Виробничу програму ресторану «Кучері» на 80 місць наводимо у вигляді таблиці та надаємо в додатках до кваліфікаційної роботи (додаток А).

Напівфабрикати, сировина, що постачається до ресторану «Кучері» на 80 місць, відповідно зберігається в складських приміщеннях, дотримуючись товарного сусідства та температурного режиму зберігання відповідно до сертифікатів якості продавця. Устаткування складських приміщень з розрахунком їх площі наводимо у вигляді таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Устаткування складських приміщень ресторану «Кучері» на 80 місць

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5÷100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Стіл виробничий, СТАЛЬ-КОВ, СВ-10/6	1	1000	600	0,6
		Ваги настільні (0,04÷10,0 кг.)	1	390	330	-
		Підтоварник «СТАЛЬ-КОВ» ПН-10/8	2	1000	800	1,6
		Стелаж «СТАЛЬ-КОВ», СтН-4-15/8	1	1500	800	1,2
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					5,04
	Площа завантажувальної, м²					16,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж «СТАЛЬ-КОВ», СтН-4-15/8	2	1500	800	2,4
		Підтоварник «СТАЛЬ-КОВ», ПН-10/8	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м²					9,0
3	Комора вино-горілчаних напоїв	Стелаж «СТАЛЬ-КОВ», СтН-4-15/8	1	1500	800	1,2
		Підтоварник «СТАЛЬ-КОВ» ПН-10/8	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори вино-горілчаних напоїв, м²					9,0

Продовження таблиці 2.3

4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Polair KXH-6,61	1	1960	1960	3,84
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH-6,61	1	1960	1960	3,84
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH-6,61	1	1960	1960	3,84
5	Комора інвентарю та мийна тари	Стелаж «СТАЛЬ-КОВ», СтН-4-12/6	1	1200	600	0,72
		Ванна мийна «СТАЛЬ-КОВ», ВМ/700	1	700	700	0,49
		Шафа для інвентарю, СТАЛЬ-КОВ	2	900	500	0,9
		Підтоварник «СТАЛЬ-КОВ» ПН-10/8	1	1000	800	0,8
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,91
		Площа комори інвентарю та мийна тари, м²				9,0
6	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,72
		Шафа	1	1000	600	0,6
		Стілець	5	400	400	0,8
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,12
		Площа приміщення комірника, м²				6,0

Загальна площа групи складських приміщень ресторану «Кучері» на 80 місць становить 60,52 м².

Згідно виробничої програми та сировини, що надходить до ресторану «Кучері» визначено основні групи виробничих приміщень – доготівельний цех, холодний цех, гарячий цех.

В доготівельному цеху, відповідно до сировини, що потребує обробки передбачено наступні технологічні лінії: лінія доробки м'ясних напівфабрикатів, птиці та субпродуктів; лінія доробки морепродуктів та рибних н/ф; лінія доробки овочевих н/ф, обробка зелені та фруктів.

Згідно технологічних процесів доготівельний цех облаштовано нейтральним устаткуванням від українського виробника «СТАЛЬ-КОВ»,

машиною для нарізання овочів Liloma VC 65 MS, універсальною кухонною машиною Angelo Po MR22G2, холодильною шафою Cooleq GN1410TN. Детальну інформацію, щодо устаткування доготівельного цеху та його площу наводимо в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

**Устаткування доготівельного цеху ресторану
«Кучері» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	«СТАЛЬ-КОВ», СВН-10/6-БП	2	1000	600	1,2
Стіл з мийною ванною	«СТАЛЬ-КОВ», СВ1МЦН-10/6-БП	2	1000	600	1,2
Стіл під устаткування	«СТАЛЬ-КОВ», СВН-13/6-БП	1	1300	600	0,78
Полиця настінна	«СТАЛЬ-КОВ», ПкРЛн-1-10/3,5	4	1000	350	-
Підтоварник	«СТАЛЬ-КОВ» ПН-10/6	1	1000	600	0,6
Стелаж	«СТАЛЬ-КОВ», СтН-4-10/5	1	1000	500	0,5
Машина для нарізання овочів	Liloma VC 65 MS	1	655	315	-
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, м'ясо- розрихлювач, перемішу вальний механізм)	Angelo Po MR22G2	1	670	260	-
Холодильна шафа	Cooleq GN1410TN	1	1480	830	1,22
Ваги електронні порційні	CAS SW-10 (DD)	2	260	287	-
Раковина для миття рук	« СТАЛЬ-КОВ», РМ-400/350	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	« СТАЛЬ-КОВ », Б-21	2	Ø	495	-
Корисна площа доготівельного цеху, м²					5,64
Загальна площа доготівельного цеху, м²					19,0

Площа доготівельного цеху ресторану «Кучері» на 80 місць, становить 19 м². Працює в цеху один кухар в зміну.

Гарячий цех ресторану «Кучері» на 80 місць, згідно виробничої програми ресторану має наступні технологічні лінії: лінія з приготування бульйонів та супів, лінія з приготування основних страв, гарнірів та соусів, лінія з приготування борошняних кулінарних страв, лінія з приготування гарячих напоїв та солодких страв.

Так само, як і доготівельний цех, гарячий цех облаштовано нейтральним устаткуванням з нержавіючої сталі – стіл виробничий, стіл з мийною ванною, стіл під устаткування, мийна ванна, навісна полиця. Для приготування супів-пюре в цеху передбачено блендер Rauder LB-2, виробництва борошняних виробів – борошнопросіювач РОСС, ВП-1, тістомісильна машина Gastromix HS20B, піч для піци FROSTY EPO-2SE, приготування страв на мангалі – гриль мангал Electrolux CGG21C1B. Також наявна електрична плита, фритюрниця, мікрохвильова піч, електрокип'ятильник, холодильна шафа (табл.2.5).

Таблиця 2.5

Устаткування гарячого цеху ресторану «Кучері» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	«СТАЛЬ-КОВ», СВН-10/7-БП	3	1000	700	2,1
Стіл з мийною ванною	«СТАЛЬ-КОВ», СВ1МЦН-10/7-БП	1	1000	700	0,7
Стіл під устаткування	«СТАЛЬ-КОВ», СВН-13/7-БП	1	1300	700	0,91
Ванна мийна	«СТАЛЬ-КОВ», МВПН-8/7-Б	1	800	700	0,56
Полиця настінна	«СТАЛЬ-КОВ», ПкРЛн-1-10/3,5	5	1000	350	-
Холодильна шафа	Cooleq GN1410TN	1	1480	830	1,22
Блендер	Rauder LB-2	1	195	220	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10 (DD)	2	260	287	-
Борошнопросіювач	РОСС, ВП-1	1	510	680	-
Піч для піци	FROSTY EPO-2SE	1	580	520	0,3
Тістомісильна машина	Gastromix HS20B	1	750	430	-

Продовження таблиці 2.5

Електрокип'ятильник	Kuechenbach PU-200	1	320	320	-
Стелаж	«СТАЛЬ-КОВ», СТН-4-10/7	1	1000	700	0,7
Гриль мангал	Electrolux CGG21C1B	1	800	900	0,72
Плита електрична	ПЕД-6Н	1	1350	700	0,94
Пароконвектомат	Unox XB 895	1	860	882	0,75
Мікрохвильова піч	Fimar MF914	1	513	340	-
Фритюрниця	Beckers FB-4	1	430/500	190/700	0,35
Раковина для миття рук	« СТАЛЬ-КОВ », РМ-400/350	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	« СТАЛЬ-КОВ », Б- 21	2	Ø	495	-
Площа устаткування, м²					9,39
Площа гарячого цеху м²					32,0

Загальна площа гарячого цеху ресторану «Кучері» на 80 місць, становить 32 м². В холодному цеху ресторану «Кучері» на 80 місць, організовано місця з виробництва холодних страв і закусок та солодких страв і напоїв. Відповідно його виробничої програми, цех облаштовано охолоджувальним столом Hurakan HKN-GXRC3GN, всім нейтральним устаткуванням, холодильною шафою, соковижималкою для фруктів та овочів, кухонною універсальною машиною (табл.2.6).

Таблиця 2.6

Устаткування холодного цеху ресторану «Кучері» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	« Hurakan HKN-GXRC3GN», CX-0,7-250-09	2	1460	700	2,04
Стіл виробничий	«СТАЛЬ-КОВ», СВН-10/7-БП	1	1000	700	0,7
Стіл з мийною ванною	«СТАЛЬ-КОВ», СВ1МЦН-10/7-БП	1	1000	700	0,7
Стіл під устаткування	«СТАЛЬ-КОВ», СВН-13/7-БП	1	1300	700	0,91

Продовження таблиці 2.6

Полиця настінна	«СТАЛЬ-КОВ», ПкРЛн-1-10/3,5	4	1000	350	-
Ванна мийна	«СТАЛЬ-КОВ», МВПН-8/7-Б	1	800	700	0,56
Ваги електронні порційні	CAS SW-10 (DD)	2	260	287	-
Стелаж	«СТАЛЬ-КОВ», СтН-4-10/5	1	1000	500	0,5
Холодильна шафа	Cooleq GN1410TN	1	1480	830	1,22
Слайсер	Celme GE 300	1	480	600	-
Соковижималка для овочів та фруктів	JAU J-800	1	230	310	-
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	Angelo Po MR22G2	1	670	260	-
Раковина для миття рук	« СТАЛЬ-КОВ », PM-400/350	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	« СТАЛЬ-КОВ », Б- 21	2	∅	495	-
Площа устаткування, м ²					6,77
Площа холодного цеху, м ²					23,0

Площа холодного цеху, ресторану «Кучері» на 80 місць, становить – 23 м².

2.3. Організація процесу обслуговування споживачів ресторану «Кучері»

Згідно з концепцією ресторану «Кучері» на 80 посадкових місць, обслуговування гостей здійснюється у форматі часткового сервісу. Офіціанти відповідають за доставку страв і напоїв із кухні та бару до зали, а також за сервірування їх на столах. Крім офіціантів, до складу обслуговуючого персоналу входять бармен і адміністратор торговельної зали, який координує роботу всієї команди.

Просторове планування процесу обслуговування в ресторані «Кучері» на 80 місць передбачає облаштування вестибюльної зони, що включає вестибюль,

гардероб, туалетну кімнату та вбиральні. Також у структурі закладу передбачені: торговельна зала на 80 місць, мийна для столового посуду та сервізна, кімнати для офіціантів і адміністратора, естрада та танцювальний майданчик.

Для зручності гостей у торговельній залі розміщена барна зона, де вони зможуть насолодитися ароматною кавою або охолоджувальними напоями.

Ресторан «Кучері» також пропонує широкий спектр послуг для своїх гостей, зокрема: організацію святкових заходів і сімейних обідів, виїзне обслуговування офіціантами або кухарями, доставку кулінарної продукції на замовлення – як у звичайному, так і в бенкетному форматі – на робоче місце чи додому. Також передбачені онлайн-бронювання столиків, продаж фірмових значків і сувенірів, організація дитячих свят і виклик таксі для зручності відвідувачів.

РОЗДІЛ 3. ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ РЕСТОРАНУ «КУЧЕРІ»

3.1. Удосконалення технології страв з десертних овочів

Аналізуючи роботу ресторану «Кучері» на 80 місць, робимо висновок, що даний заклад загалом спеціалізується на приготуванні та реалізації страв та напоїв української, буковинської та європейської кухонь. Незважаючи на те, що меню закладу є доволі широким та різноманітним, в ньому відсутні страви із десертних овочів, які користуються популярністю серед мешканців м. Чернівці, що спонукає нас до розроблення страв із десертних овочів та включення їх до меню ресторану «Кучері» на 80 місць.

З метою покращення харчової цінності страв з десертних овочів пропонується до їх рецептури додавати білкові висівки з амаранту (ТУ У 10.8-2783308472-009:2018), який є чудовим вибором для здорового харчування, оскільки містить значну кількість білка (21,7 г), харчових волокон (33 г), а також багатий на вітаміни (B_1 – 9,67 мг, B_2 – 4,5 мг, B_6 – 2,5 мг, Е – 2,2 мг) та мінерали (натрій – 212 мг, калій – 918 мг, кальцій – 559 мг, магній – 393 мг, фосфор – 990 мг, залізо – 130 мг). Головною перевагою білкових висівок, окрім високого вмісту корисних речовин, є присутність сквалену – сполуки, яка допомагає нейтралізувати канцерогени та виводити токсини, що можуть спричиняти розвиток злоякісних пухлин [9].

Одними із представників десертних овочів, які більш часто використовують в приготуванні страв в закладах ресторанного господарства – спаржа та артишок.

Термічне оброблення овочів — важливий етап кулінарної обробки, що суттєво впливає на їхню текстуру, смак, колір, харчову цінність і біологічну активність. У цьому контексті розглянемо зміни, що відбуваються в артишоках (*Cynara scolymus*) та спаржі (*Asparagus officinalis*) під впливом тепла.

Артишок є цінним харчовим продуктом, багатим на фенольні сполуки, інулін (фруктан), вітаміни (С, К, B_9), мінерали (К, Mg, Fe) та біоактивні

речовини, зокрема цинарин. Традиційно термічно обробляється шляхом варіння, тушкування, приготування на пару або запікання.

Зміни поліфенольного складу

Під час варіння та іншої термічної обробки вміст фенольних сполук (хлорогенова кислота, лютеолін) знижується внаслідок:

- окислення (особливо при відкритому доступі кисню);
- термолабільності деяких компонентів;
- вимивання у воду, якщо артишоки варять або бланшують.

Втрати можуть сягати 20–50 % залежно від тривалості та способу обробки. Однак пара чи вакуумна обробка знижують втрати.

Інулін і клітковина

Інулін — розчинна харчова клітковина, що при нагріванні понад 90 °C починає частково гідролізуватись до фруктози. Такий процес:

- покращує смакову солодкість;
- підвищує засвоюваність;
- водночас частково знижує пребіотичні властивості.

Термічна обробка також розм'якшує нерозчинні волокна (целюлоза, геміцелюлоза), що покращує текстуру.

Вітаміни та мінерали

- Вітамін С є термолабільним, втрати досягають 30–60 % під час варіння.
- Фолати (В₉) знижуються на 15–40 %.
- Калій, кальцій, магній можуть частково вимиватися у воду, якщо обробка здійснюється в рідині.

Зміни кольору та текстури

Під дією тепла:

- розкладаються пігменти (флавоноїди, хлорофіли), зокрема в зовнішніх листках — вони набувають оливкового чи бурого відтінку.
- відбувається пектолітична м'якість тканин — розм'якшення завдяки деградації пектинових речовин у клітинних стінках.
- зменшується гіркота завдяки розкладу гірких фенолів (цинарин).

Сенсорні зміни

М'якоть стає ніжнішою, соковитішою, смак — солодкувато-горіховий. Після варіння або тушкування структура стає легкою для засвоєння.

Спаржа — ніжний сезонний овоч з високим вмістом води (до 93 %), низькою калорійністю, а також багатим профілем мікроелементів (вітаміни С, К, Е, фолати), глутатіону, сапонінів та поліфенолів. Термічна обробка зазвичай здійснюється методом варіння, приготування на парі, обсмажування або «Sous Vide».

Глутатіон, основний антиоксидант, частково розкладається при температурі понад 60 °С. Втрати сягають 30–40 % після 10 хв варіння.

Флавоноїди (рутин, кверцетин) та фенольні кислоти можуть частково втрачатися при кип'ятінні, але краще зберігаються при готуванні на парі або «Sous Vide».

Вітамін С — чутливий до нагріву і до окиснення. Втрати: до 50 % при варінні, до 20 % — при обробці на парі. Фолати (В9) зменшуються на 25–40 %. Вітамін К (жиророзчинний) зберігається краще, особливо при приготуванні з додаванням олії.

Хлорофіли при тривалому нагріванні перетворюються на **феофітини**, які забарвлюють стебла в оливковий або коричневий колір.

Щоб зберегти зелений відтінок, застосовують бланшування у солоній воді або шокове охолодження після варіння.

Нагрівання змінює тургор клітин, розм'якшуючи волокна. Клітинні стінки частково руйнуються, особливо в основі пагонів. Пектинові речовини при тривалому варінні переходять у розчинну форму, сприяючи м'якості. Надмірне приготування призводить до перевареної, волокнистої текстури, непридатної для високої гастрономії.

При нагріванні утворюються леткі сполуки, відповідальні за характерний аромат спаржі (в тому числі метилмеркаптан та інші сірковмісні сполуки).

Ароматичні сполуки утворюються також при термічному розпаді аспарагуса і є причиною специфічного запаху сечі після вживання спаржі.

Артишок і спаржа зазнають подібних змін під час термічної обробки — це втрата термолабільних вітамінів, поліфенолів, руйнування текстури та зміна кольору. Проте, правильно підібрана температура та метод обробки (наприклад, «Sous Vide» чи готування на парі) дає змогу мінімізувати негативні зміни та зберегти максимальну кількість біоактивних речовин.

Для збереження антиоксидантної цінності та сенсорних характеристик рекомендується обробляти обидва овочі при температурі не вище 90 °C, з коротким часом теплової дії або в умовах вакууму, що значною мірою зберігає їх функціональні якості та сприяє формуванню високоякісних страв сучасної гастрономії.

Спаржа — це десертний овоч, багатий на натуральні вітаміни, мікроелементи та органічні кислоти. Завдяки високому вмісту корисних речовин вона також вважається лікарською рослиною, цілющі властивості якої відомі ще з давніх часів. Аспарагінова кислота, що міститься у спаржі, відіграє ключову роль у процесах обміну речовин. Кумарини сприяють зміцненню серцево-судинної системи, запобігають надмірному згортанню крові та утворенню тромбів. При захворюваннях дихальних шляхів ефективну дію мають сапоніни, які допомагають розріджувати мокротиння та очищати бронхо-легеневу систему від слизу. Розглядаючи користь і можливі недоліки спаржі, варто відзначити її низьку калорійність — приблизно 20 ккал на 100 грамів продукту. Один стебло містить лише близько чотирьох калорій, що робить спаржу популярним вибором у вегетаріанських дієтах.

Крім того, спаржа користується популярністю серед бодібілдерів, оскільки, маючи низьку калорійність, вона сприяє нарощуванню м'язової маси. Спортсмени, включаючи її до раціону, отримують необхідні поживні речовини, водночас витрачаючи мінімум енергії.

Говорячи про спаржу, неможливо не згадати її широке застосування в кулінарії. Молоді пагони цієї рослини вважаються овочем десертного типу, який можна смажити, варити, тушкувати, заморожувати, консервувати та використовувати для приготування безлічі страв.

В італійських ресторанах спаржа настільки популярна, що там регулярно проводять «Дні спаржі», під час яких готують найрізноманітніші страви з цього цінного продукту.

З метою розширення асортименту страв із спаржі в ресторані «Кучері» на 80 місць планується ввести у меню закладу такі страви, як: «Різотто зі спаржею та білковими висівками амаранту» (табл.3.1). Кількість білкових висівок визначено на основі рекомендацій виробника, щодо їх споживання, а також літературних джерел. В подальшому нами планується проаналізувати рецептуру та технологію приготування страв із спаржі.

Таблиця 3.1

Рецептура страви – «Різотто зі спаржею та білковими висівками»

Сировина	Нетто
Рис «Віалоне»	150
Зелена спаржа	70
Сир «Пармезан»	20
Білкові висівки амаранту	7,0
Вино біле, сухе	200
Оливкова олія	20
Вершкове масло, 72%	9
Ріпчаста цибуля	50
Сіль	1
Чорний мелений перець	1
Для оформлення:	
Головки спаржі	10
Вихід	230

Технологія приготування

Вимити спаржу, головки відрізати та відкласти в сторону, після чого стебла відрізати на шматочки та варити протягом 5 хвилин в попередньо підсоленій воді. Коли спаржа приготувалася її вийняти та подрібнити в кухонному комбайні. В сотейнику обсмажити нарізану ріпчасту цибулю на оливковій олії, додати рис та обсмажувати при постійному помішуванні, додаючи вино. В процесі того, як рис вбиратиме рідину, додавати бульйон зі спаржею з урахуванням того, що рис має бути завжди покритий бульйоном.

Коли ризотто готове, зняти сотейник із плити, додати вершкове масло, сир «Пармезан», білкові висівки з амаранту, приправити спеціями та прикрасити бланшованими головками спаржі.

Зовнішній вигляд: зерна добре розвареним, набряклі і злиплі між собою.

Колір: однорідний, світло-жовтий по всій масі.

Консистенція: в'язка, на тарілці тримає задану форму.

Смак та запах: смак відвареного рису в поєднанні з вираженим смаком сиру, трохи пряний. Запах виражений сирний.

Технологічну схему страви – «Ризотто із спаржею та білковими висівками амаранту», наводимо у вигляді рисунку 3.1.

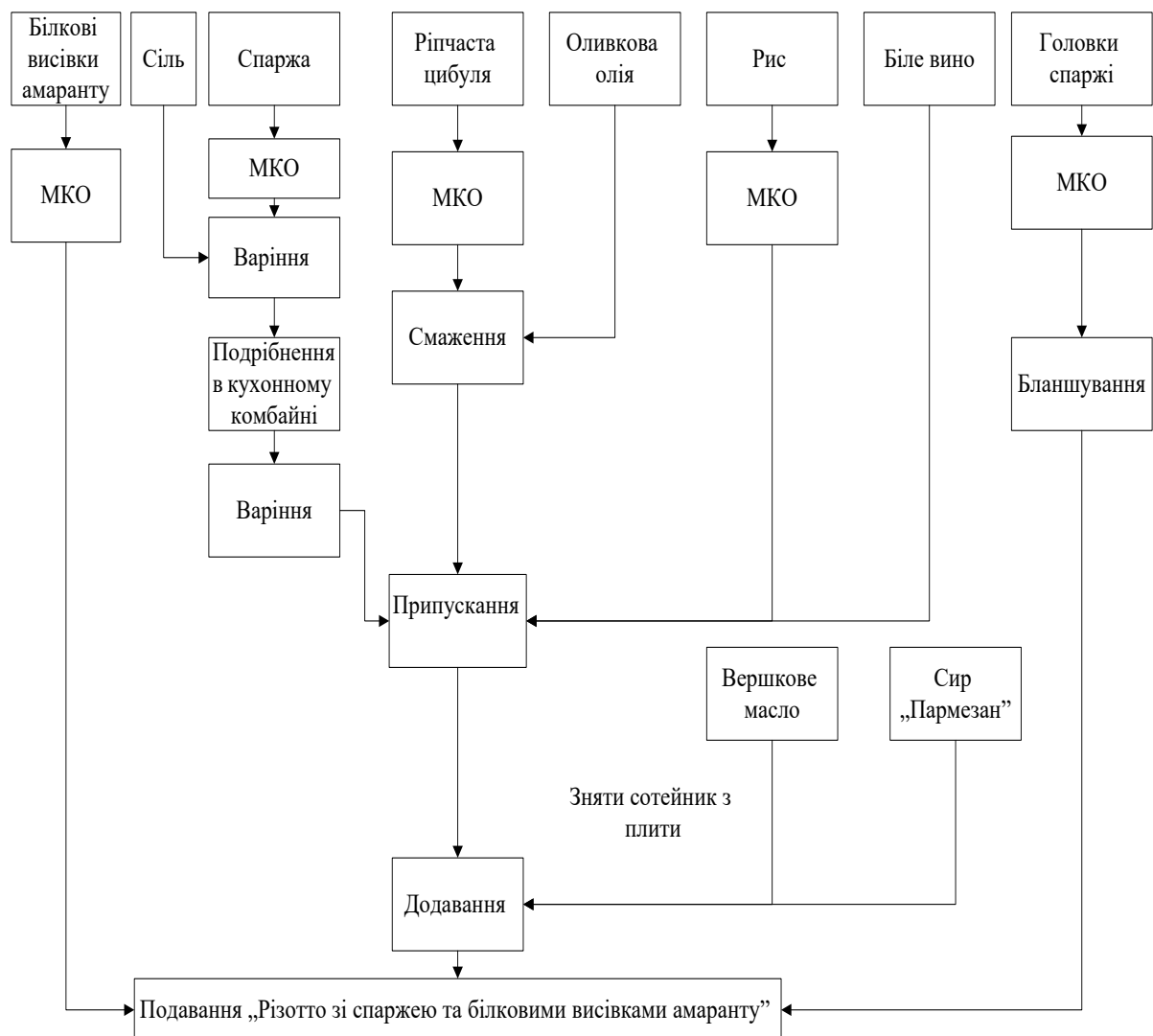


Рис.3.1. Технологічна схема приготування «Ризотто зі спаржею та білковими висівками амаранту»

Ще одним представником десертних овочів є артишок. Це цінний дієтичний продукт, корисний як для дітей і дорослих, так і особливо для людей похилого віку. Артишок сприяє нормалізації обміну речовин, стимулює ріст корисних бактерій у кишечнику та підтримує імунну систему. Крім того, він відомий своїми властивостями потужного афродизіака.

Вживання артишоку добре впливає на роботу шлунково-кишкового тракту: він сприяє виведенню шлаків і токсинів, відновлює обмін речовин та стимулює ріст корисної мікрофлори в кишечнику. Окрім цього, артишок має виражені діуретичні властивості, сприяє спалюванню жирів, зміцнює імунну систему, знижує рівень холестерину та зменшує ризик утворення тромбів.

Сік артишоку позитивно впливає на стан волосся, зміцнюючи його коріння, а також використовується для полоскання ротової порожнини при стоматиті, молочниці, тріщинах на язиці та усуненні неприємного запаху з рота. Відвар із листя сприяє очищенню крові, зміцнює судини, допомагає виведенню зайвого холестерину та активізує роботу центральної нервової системи.

З метою популяризації страв з десертного овочу – артишок, в ресторані «Кучері» на 80 місць, планується впровадити у виробництво технологію смачного овочевого салату з артишоками та рукколою (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Рецептура страви – «Овочевий салат з артишоків, рукколи та білкових висівків з амаранту»

Сировина	Нетто, г
Руккола	20
Салат «Корн»	20
Болгарський перець	30
Артишоки в маслі	35
Свіжі помідори	30
Ріпчаста цибуля	20
Білкові висівки з амаранту	5
Оливкова олія	9
Лимонний сік	3
Сіль	1
Перець чорний мелений	1
Вихід	160

Технологія приготування

Зелений салат «Корн» і рукколу ретельно промити, подрібнити на дрібні шматочки та викласти на тарілку. Цибулю очистити, нарізати півкільцями та розподілити поверх зелені. Солодкий перець очистити від насіння, нарізати кубиками, а артишоки – скибочками, після чого додати до салату. Помідори очистити від шкірки, нарізати часточками та викласти до інших інгредієнтів. Посипати білковими амарантовими висівками, полити лимонним соком, посолити та ретельно перемішати.

Технологічну схему наводимо у вигляді рисунку (3.2).

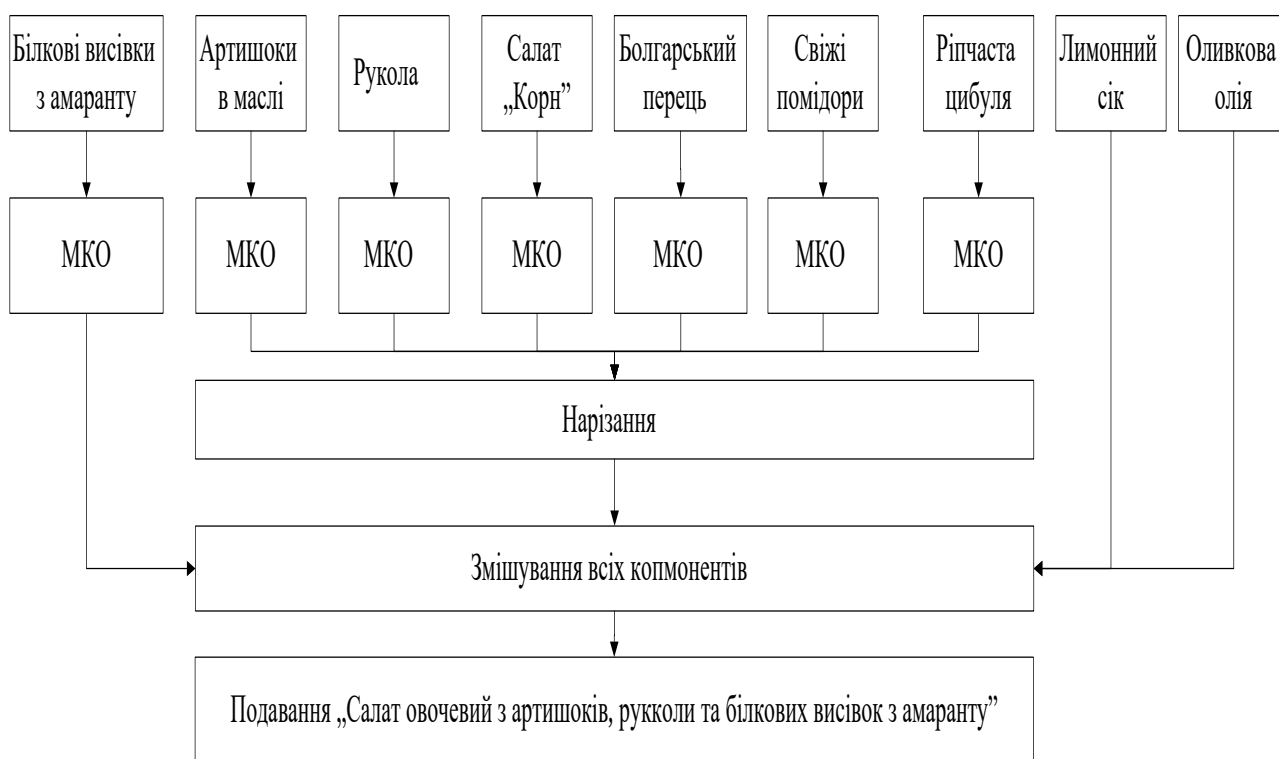


Рис.3.2 Технологічна схема приготування «Салат з артишоків, рукколи та білкових висівків з амаранту»

Зовнішній вигляд – овочі нарізані правильної форми, подається в салатнику, прикрашено зеленню.

Запах – властивий продуктам та оливковій олії.

Смак – овочів, які входять до складу салату.

Колір – овочі зберегли свій колір.

3.2. Якість розроблених страв із десертних овочів з білковими висівками амаранту

Якість розроблених страв із спаржі та артишоку буде проведено на основі їх харчової якості відносно добової потреби організму людини в поживних речовинах, враховуючи контрольний зразок та дослід де додано білкові висівки з амаранту (табл. 3.3-3.4).

Таблиця 3.3

Харчова цінність страви – «Різотто зі спаржею та білковими висівками з амаранту» на 1 порцію (230 гр.)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця	Добова потреба	Задоволення добової потреби (контроль), %	Задоволення добової потреби (дослід), %
Білки, г	17,64	19,0	+7,71%	76	23,21	25,00
Жири, г	27,51	27,62	+0,4%	56	49,13	49,32
Вуглеводи, г	83,47	84,59	+1,34%	219	38,11	38,63
Харчові волокна, г	15,14	17,2	+13,61%	20	75,70	86,00
Мінеральні речовини						
Калій, мг	576,97	631,59	+9,47%	2500	23,08	25,26
Кальцій, мг	267,49	300,75	+12,43%	1000	26,75	30,08
Натрій, мг	234,94	240,59	+2,4%	1300	18,07	18,51
Магній, мг	159,8	183,18	+14,63%	400	39,95	45,80
Фосфор, мг	575,09	633,99	+10,24%	800	71,89	79,25
Залізо, мг	3,329	11,06	232,23%	18	18,49	61,44
Мідь, мкг	826,45	806,45	-2,42%	1000	82,65	80,65
Цинк, мг	2,816	2,616	-7,1%	12	23,47	21,80
Вітаміни						
А, мкг	84,62	80,12	-5,32%	900	9,40	8,90
В ₁ , мг	0,438	0,473	+7,99%	1,5	29,20	31,53
В ₂ , мг	0,425	0,661	+55,53%	1,8	23,61	36,72
В ₄ , мг	109,05	104,32	-4,34%	500	21,81	20,86
В ₅ , мг	0,855	0,825	-3,51%	5	17,10	16,50
В ₆ , мг	0,67	0,8	+19,41%	2	33,50	40,00
В ₉ , мкг	69,72	65,72	-5,74%	400	17,43	16,43
РР, мг	6,78	6,37	-6,05%	20	33,90	31,85
Е, мг	3,98	4,09	+2,76%	15	26,53	27,27

На основі аналізу хімічного складу контрольного та дослідного зразків, робимо висновок, що використання білкових висівок з амаранту в кількості грамів, дозволяє збільшити вміст білку – на 7,71%; харчових волокон – на 13,61%; мінеральних речовин: калію – на 9,47%, кальцію – на 12,43%, магнію –

на 14,63%, фосфору – на 10,24%, заліза – на 232,23%, вміст вітаміну В₁ – на 7,99%, В₂ – на 55,53%, В₆ – на 19,41%.

Враховуючи показники, які найбільше змінилися із додаванням білкових висівок з амаранту до ризотто зі спаржі, побудовано модель якості (рис.3.3).

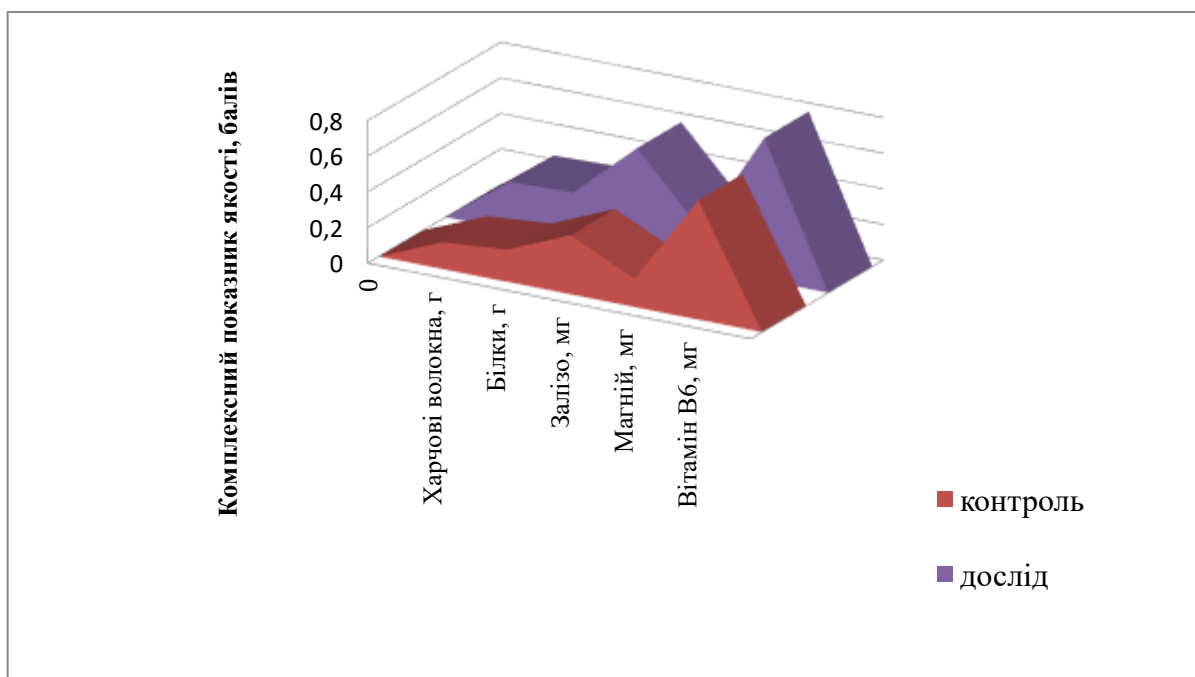


Рис. 3.3. Модель якості контрольного та дослідного зразків «Ризотто зі спаржею та білковими висівками з амаранту»

Таблиця 3.4

Харчова цінність – «Салат з артишоків, рукколи та білкових висівок з амаранту» на 1 порцію (160 гр.)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця	Добова потреба	Задоволення добової потреби (контроль), %	Задоволення добової потреби (дослід), %
Білки, г	3,4	4,37	+4,37%	76	4,47	5,75
Жири, г	10,75	10,83	+0,74%	56	19,20	19,34
Вуглеводи, г	9,1	9,34	+2,64%	219	4,16	4,26
Харчові волокна, г	2,9	4,38	+51,03%	20	14,50	21,9
Мінеральні речовини						
Калій, мг	355,03	386,34	+8,82%	2500	14,20	15,45
Кальцій, мг	29,7	46,85	+57,74%	1000	2,97	4,69
Натрій, мг	38,68	46,12	+19,23%	1300	2,98	3,55
Магній, мг	34,21	43,56	+27,33%	400	8,55	10,89

Продовження табл. 3.4

Фосфор, мг	49,01	73,56	+50,09%	800	6,13	9,2
Залізо, мг	1,56	6,41	4,1 разів	18	8,67	35,61
Вітаміни						
В ₁ , мг	0,084	0,446	5,31 разів	1,5	5,60	29,73
В ₂ , мг	0,0468	0,215	4,59 разів	1,8	2,60	11,94
В ₆ , мг	0,235	0,328	39,57%	2	11,75	16,4
Е, мг	1,71	1,792	4,8%	15	11,40	11,95

Аналізуючи порівняльну характеристику хімічного складу контрольного та дослідного зразків кулінарної страви – «Салат з артишоків, рукколи та білкових висівок з амаранту», робимо висновок, що додавання 5 грамів харчової добавки дозволяє підвищити вміст білку – на 4,37%, харчових волокон – на 51,03%; мінеральних речовин: калію – на 8,82%, кальцію – на 57,74%, натрію – на 19,23%, магнію – на 27,33%, фосфору – на 50,09%, заліза – в 4,1 разів; вітамінів: В₁ – в 5,31 разів, В₂ – в 4,59 разів, В₆ – на 39,57%, Е – на 4,8%.

Модель якості кулінарної страви – «Салат з артишоків, рукколи та білкових висівок з амаранту» наводимо у вигляді рисунку (рис.3.4).

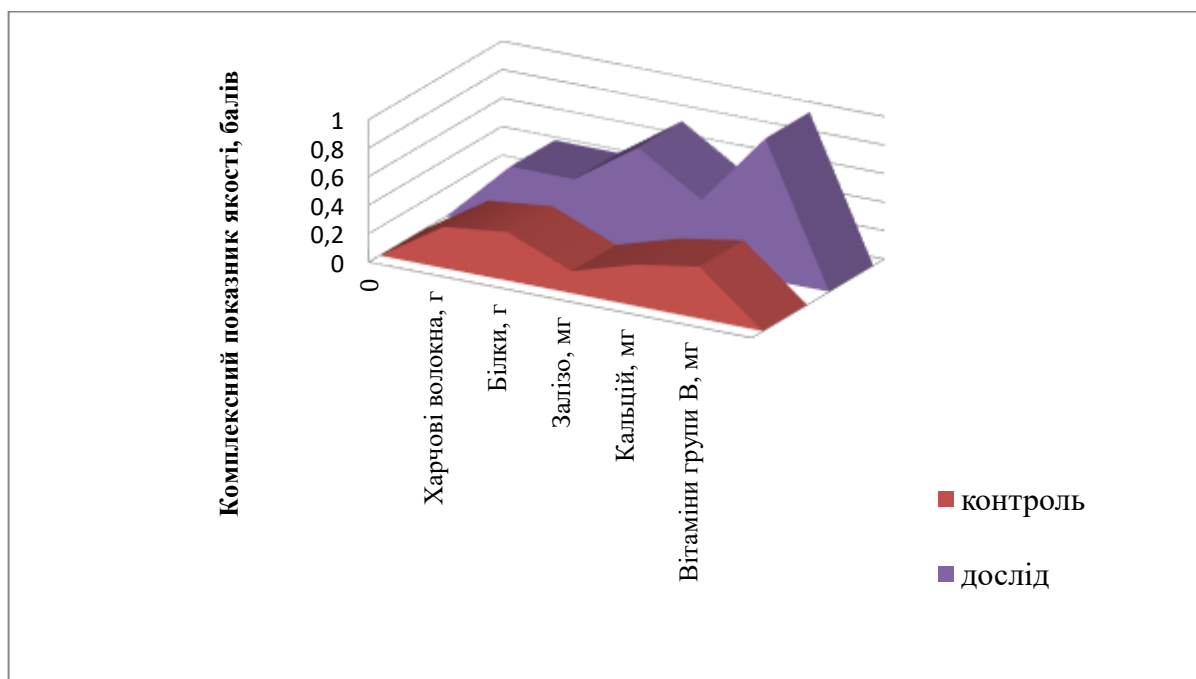


Рис. 3.3. Модель якості контрольного та дослідного зразків «Салат з артишоків, рукколи та білкових висівок з амаранту»

Проведений аналіз якості салату з артишоків, руколи та білкових висівок з амаранту показав високу харчову цінність і гармонійне поєднання інгредієнтів. Артишоки, завдяки термічній обробці, мають ніжну текстуру і легкий солодкувато-горіховий смак із незначною гірчинкою, що збалансовано доповнюється свіжістю руколи, яка привносить приємну пряну нотку. Включення білкових висівок з амаранту покращує текстурну складову страви, додаючи легку зернистість, та істотно підвищує вміст білка і харчових волокон, що позитивно впливає на функціональні властивості салату.

Органолептична оцінка засвідчила виражену свіжість, добру соковитість та оригінальне поєднання смаків і ароматів. Біохімічний склад свідчить про наявність антиоксидантів, пребіотичних речовин, вітамінів групи В, С, К, а також рослинного білка, що робить страву збалансованою з точки зору дієтичного харчування.

Таким чином, салат відповідає сучасним вимогам до здорового харчування та може бути рекомендований як функціональна страва в меню ресторанів здорової та вегетаріанської кухні.

Різотто зі спаржею та білковими висівками з амаранту відзначається високою кулінарною якістю, збалансованістю смаку й оптимальним складом макро- та мікронутрієнтів. Правильна термічна обробка спаржі (зокрема, приготування на парі або «аль денте») дала змогу зберегти її яскраво-зелений колір, приємну хрумкість і природний аромат. Додавання амарантових білкових висівок не лише збагачує страву рослинним білком, а й надає додаткової текстурної глибини та дієтичної користі завдяки вмісту лізину, магнію, заліза й харчових волокон.

Страва має ніжну консистенцію, м'який вершковий смак основи з рису, який вдало доповнюється свіжістю спаржі та легким горіховим присмаком амаранту. У результаті різотто набуває статусу не лише смачного, а й функціонально повноцінного блюда.

Отже, різотто зі спаржею та білковими висівками з амаранту є прикладом сучасного підходу до кулінарії, який поєднує гастрономічну насолоду з

ознаками здорового харчування, що актуально для раціону людей, орієнтованих на збалансовану дієту та функціональні властивості страв.

На основі вищенаведеної інформації робимо висновок, що впровадження страв із десертних овочів з використання білкових висівок з амаранту в ресторані «Кучері» дозволить значно розширити асортимент меню, а також позитивно впливатиме на стан здоров'я споживачів враховуючи їх харчову цінність та вплив на організм людини.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

На основі літературних джерел, визначено, що овочі – це незамінна частина нашого раціону до складу яких входить багато поживних речовин, як: вітамін С, каротин, вітаміни групи В, мінеральні речовини (кальцій, натрій, фосфор, калій, залізо), крохмаль, клітковина. Встановлено, що споживання овочів дозволяє позитивно впливати на роботу підшлункової залози, що сприяє ефективному травленню, підтриманню кислотно-лужного балансу організму людини та поліпшенню процесів травлення. Окрім того, овочі мають бактерицидні властивості, допомагають нормалізувати жировий обмін та впливають на виведення холестерину з організму людини.

Одним із представників овочевої продукції є група десертних овочів, до яких відносять – ревінь, спаржу, артишок, які характеризуються особливим смаком, що дозволяє їх використовувати в приготування основних страв, десертів та напоїв.

Проаналізовано їх хімічний склад та визначено позитивний вплив на здоров'я людини. На основі інтернет ресурсів та літературних джерел визначено, що в закладах ресторанного господарства із десертних овочів готують безліч страв та напоїв, які користуються популярністю серед відвідувачів – «Пиріг з ревенем та заварним кремом», «Мафіни з ревенем та мигдальним штрейзелем», «Морозиво з ревеню з кардамоном», компот з ревеню, варення з ревеню, «Весняний салат зі спаржею, шпинатом та домашнім йогуртом», «Спаржа з яйцем пашот та соусом «Голандезе»», «Крем-суп зі спаржею та яйцем пашот», «Різотто зі спаржею та креветками», «Ростбіф з зеленою спаржею», «Біла спаржа з пармською шинкою», «Печені артишоки», «Артишоки в соусі», «Артишок фарширований яловичиною», «Соус із шпинату та артишоку».

Незважаючи на те, що страви з овочів є дуже корисними, під час теплової обробки кількість вітамінів та мінеральних речовин суттєво втрачається, що спонукало науковців покращувати їх харчову цінність за рахунок використання нетрадиційної сировини, що дозволяє отримувати страви з покращеними

показниками якості та харчовою цінністю. Так в рецептурі цепелін «Tasty potatoes» в якості добавок використано соєве борошно та корінь петрушки, рецептурі овочевих супів-пюре – білкововмісну сировину, що за співвідношенням білків, жирів і вуглеводів майже наближається до ідеального зразку.

Наведено характеристику ресторану «Кучері» на 80 місць, що розташований на проспекті Незалежності, 96, міста Чернівці. Визначено сильні та слабкі його сторони, наведено схему сервісно-виробничого процесу, проведено розрахунки щодо визначення добової динаміки та денного обсягу реалізованої продукції ресторану, визначено його виробничу програму. Проаналізовано роботу групи складських приміщень та виробничих, визначено їх площі.

Аналізуючи роботу ресторану «Кучері» на 80 місць, зроблено висновок, що даний заклад загалом спеціалізується на приготуванні та реалізації страв та напоїв української, буковинської та європейської кухонь. Незважаючи на те, що меню закладу є доволі широким та різноманітним, в ньому відсутні страви із десертних овочів, які користуються популярністю серед мешканців м. Чернівці, що спонукало до розроблення страв із десертних овочів з білковими висівками амаранту та включення їх до меню ресторану «Кучері» на 80 місць.

Білкові висівки з амаранту (ТУ У 10.8-2783308472-009:2018), є чудовим вибором для здорового харчування, оскільки містять значну кількість білка (21,7 г), харчових волокон (33 г), а також багатий на вітаміни (В1 – 9,67 мг, В2 – 4,5 мг, В6 – 2,5 мг, Е – 2,2 мг) та мінерали (натрій – 212 мг, калій – 918 мг, кальцій – 559 мг, магній – 393 мг, фосфор – 990 мг, залізо – 130 мг). Головною перевагою білкових висівок, окрім високого вмісту корисних речовин, є присутність сквалену – сполуки, яка допомагає нейтралізувати канцерогени та виводити токсини, що можуть спричиняти розвиток злоякісних пухлин.

Розроблено рецептури кулінарних страв – «Різотто зі спаржею та білковими висівками» та «Овочевий салат з артишоків, рукколи та білкових висівок з амаранту». Складено технологічні схеми, здійснено порівняльну

характеристику хімічного складу контрольного та дослідного зразків, змодельовано моделі якості.

На основі вищенаведеної інформації робимо висновок, що впровадження страв із десертних овочів з використання білкових висівок з амаранту в ресторані «Кучері» дозволить значно розширити асортимент меню, а також позитивно впливатиме на стан здоров'я споживачів враховуючи їх харчову цінність та вплив на організм людини за рахунок збільшення вмісту білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Кандалей О.В., Пересічна С.М., Шевченко О.В., Собко А.Б. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія. Київський національний торговельно-економічний університет, 2008. 717 с.
2. Нетрадиційні види олій у виробництві борошняних кондитерських виробів / О. Я. Давидович, Н. С. Палько // Продукти & інгредієнти. 2012. № 3. С. 8-9.
3. Технологія кулінарної продукції з використанням олії соняшникової високоолеїнового типу : монографія / А. М. Діхтярь, Н. В. Федак, О. О. Гринченко, Є. П. Пивоваров. Х. : ФОП Рогожников О. В., 2017. 134 с.
4. Ткаченко А. С. Формування споживчих властивостей печива цукрового підвищеної харчової цінності : дис... канд. техн. наук : 05.18.15. / А.С. Ткаченко. Львів, 2015. 334 с.
5. «Технологія овочевих страв з використанням біологічно-активної сировини». Ресурс: <https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech/article/view/15>. (Дата звернення 19.11.2024)
6. Якість овочевих супів-пюре з використанням білкововмісної сировини. URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/f18010ac-95bb-4eef-aa45-d436bd4ca231/content>. (Дата звернення 19.11.2024)
7. Збірник наукових статей студентів, які здобувають освітній ступінь «магістр» за спеціальністю «Харчові технології». URL : <https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/0f38e3c4f855ff6d5cc492a13cbe9cd1.pdf>
8. Ресторан «Кучері». URL : https://www.facebook.com/kucheri.cv/?locale=uk_UA (Дата звернення 19.11.2024)
9. Амарантові висівки: користь і норми споживання. URL : <https://amaranth-association.com> (Дата звернення 19.11.2024)

- 10.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2007. 848 с.
- 11.Побутова техніка в Україні. URL : <https://zakupka.com/uk/t/bytovaya-tehnika-666/>. (Дата звернення 19.11.2024)
- 12.Харчове обладнання. URL : https://www.food-service.com.ua/index.php?route=product/search&language=ua&filter_name=комбайн. (Дата звернення 19.11.2024)
- 13.НоРеСа: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с
14. Гулій О.І. Технологія продукції ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2015. 544 с.
- 15.Бессарабов А.М. Технологія приготування їжі з основами товарознавства. К.: Арій, 2018. 368 с.
- 16.Писаренко П.В. Інноваційні технології у харчуванні. Х.: ХДУХТ, 2020. 232 с.
- 17.Сорока С.В. Основи здорового харчування. К.: Академвидав, 2019. 280 с.
- 18.Товажнянський Л.Л., Краснянський І.В. Сучасні технології харчових продуктів. Х.: НТУ «ХП», 2017. 304 с.
- 19.Демчук Н.Ю. Технологія кулінарної продукції з овочів. Львів: ЛДУБЖД, 2016. 256 с.
- 20.Коваленко О.М. Організація інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі. Одеса: ОНАХТ, 2018. 210 с.
- 21.Food pairing and vegetable desserts / Gastronomica Journal. 2020. Vol. 14, Issue 2.
- 22.Le Cordon Bleu. Techniques and Recipes for Plant-Based Pastry. London: Cordon Bleu Publications, 2021.
- 23.Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking / Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet. The Cooking Lab, 2017.

24. Yotam Ottolenghi. Sweet: Desserts from London's Ottolenghi. Ten Speed Press, 2017.
25. Звягінцева О.Л. Технологія інноваційних страв на основі овочів. // Вісник ХДУХТ. 2021. №4. С. 45–51.
26. Harvard School of Public Health. Vegetable-based diets and health outcomes: 2022 update. <https://www.hsph.harvard.edu> (Дата звернення 19.11.2024)
27. Popova I. Vegetable desserts as a modern culinary trend. // International Journal of Gastronomy. 2020. №3.
28. U.S. Department of Agriculture. FoodData Central. <https://fdc.nal.usda.gov> (Дата звернення 19.11.2024)
29. Codex Alimentarius. Food Standards for Vegetables. FAO/WHO, 2020. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>. (Дата звернення 19.11.2024)
30. International Food Information Council. 2023 Food Trends Report. <https://foodinsight.org>. (Дата звернення 19.11.2024)
31. Бібліотека української кулінарної спадщини. Рецепти з овочів: від традицій до новітніх форм. К.: Смолоскип, 2021.
32. Овочеві десерти в меню ресторанів нового покоління // Журнал «Ресторанний бізнес». №6(58). 2022. С. 32–38.
33. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л. Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування сфери гостинності. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту, 2022, № II (86). С. 20-31.

ДОДАТКИ

Виробнича програма ресторану «Кучері» на 80 місць

Назва страв	Вихід	Кількість порцій
Холодні страви та закуски		
Оселедець «Дунайка» з цибулею порей та крокетами	250	12
Форшмак по-Одеськи	250	12
Тар-тар з лосося та манго	220	10
Брускет на бріюші з лососем	160	10
Паштет з качки	170	20
Паштет з кролика та зайця	170	20
Дике антипасто (сало, оленина гарячого копчення, філе дикого кабана з пармезаном, бастурма з оленини)	200	14
Фермерські сири	350	14
Мариновані білі гриби	150	14
Салат з вугрем (мікс салату, огірок, крем-сир, в'ялені томати, вугор, соус)	250	14
Салат з креветками (лист салату, горіх, авокадо, манго, креветки)	250	14
Салат з лососем гриль (авокадо, шпинат, рукола, каперси, помідор, яйце пашот, манговий соус, лосось гриль)	250	30
Салат з яловичиною passion fruit (лист салату, помідори чері, гірчиця, каперси, червона цибуля, маракуйя)	250	15
Салат «Цезар» з куркою (курочка обсмажена в гранатовому соусі, салат Айсберг, перепелині яйця, помідори чері, сир «Пармезан», домашній майонез)	250	15
Салат з качиною грудкою в соусі унагі	250	15
Салат з баклажанами в кисло-солодкому соусі (шпинат, селера, гранат, горіх, гранатовий соус, баклажани)	250	15
Салат «Домашній» (помідори, огірки, салат, сир козиний)	250	15
Домашні соління (квашені помідори, огірки, маринований перець чілі, квашена капуста)	240	25
Гарячі закуски		
Мідії в мушлях у вершковому соусі	400	15
Креветки в рисовій темпурі	180	8
Деруни з лісовими грибами	300	8
Смажене прошуто з соусом	100	8
Сир «Брі» смажений	150	8
Пельмені з оленини	180	18
Солені сирники з лісовими грибами	250	15
Вареники з картоплею та грибним мусом	180	15
Супи		
Бограч	400	7
Борщ з качкою та копченою грушею	300	6
Шурпа з баранини	400	7
Грибна юшка з вершками	300	7
Зелений борщ	300	7

Крем-суп зі шпинату та лисички	300	9
Основні страви та гарніри		
Морські гребінці з мусом з цвітної капусти, вершків та чілі пластівців	180	14
Морепродукти в білому соусі з часником та буковинською палентою	250	15
Філе сома у вершковому соусі з картопляними чіпсами	250	15
Філе коропа з карамелізованою цибулею	298	15
Форель річкова з білими грибами та сметаною	100	15
Щупальця восьминога з карамелізованими овочами	250	10
Оленина на кісточці з паприковим компоте	200	5
Медальйони з оленини під хвойною карамеллю	150	5
Качина грудка з моченою сливою та корицею	250	5
Шніцель з індички з молодого картоплею	180/150	5
Стейк зі свинини з салатом коул слоу	400	5
Свинна вирізка в медовому маринаді	100	5
Стейк фланк з соусом чімічурі	250	5
Філе міньйон з грибами	250	5
Телятина в пряних травах	100	5
Нижній язик в горіху	200	5
Кролик в сметані	300	5
Батат фрі	200	15
Картопля запечена з часником	200	15
Картопля в сметані з грибами	200	15
Картопля фрі	180	15
Страви на мангалі		
Шурпа	400	5
Стейк з лосося	100	5
Скумбрія з лимончиком	100	5
Шашлик свинний	100	5
Шашлик телячий	100	5
Шашлик курячий	100	8
Костиця свинна	100	8
Баранина на кісточці	100	8
Кебаб на лаваші	250	8
Домашні ковбаси із сулугуні	220	8
Лаваш з сулугуні та овочами	250	5
Лаваш з куркою, помідорами та сулугуні	250	5
Овочі гриль	500	5
Паста		
Паста Chicken Alfredo (вершки, паста, карамелізоване куряче філе, пармезан)	350	31
Тольятеле з білими грибами (лисички, сир Дор-Блю, пармезан, паста)	350	40
Піца		
Піца з кріспі беконом	480	11
«Папероні»	480	14
«4 сири з гострим медом»	480	14
«Домашня капрічоза»	480	14
«Цезар»	480	14
Фокача з пармезаном	360	4
Соуси		
«Сирний»	50	15
«Солодкий чілі»	50	10

«Винний»	50	10
«Ткемалі»	50	15
«Томатний»	50	10
«Часниковий»	50	10
«Тар-тар»	50	10
«Майонезний»	50	10
Десерти		
Сирники по-домашньому	220	35
Панна кота з манго конфітюром	150	20
Фісташковий чіз-кейк	130	20
Морозиво	100	20
Напої власного виробництва		
Фреш апельсиновий	200	7
Фреш грейпфрутовий	200	8
Фреш яблучний	200	8
Фреш гранатовий	200	8
Фреш ананасовий	200	8
Морс журавлиновий	200	8

Чернівецький торговельно-економічний інституту
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО
Директор ресторану «Кучері»

«10» червня 2025 р.

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

Замовник _____ ресторан «Кучері»
(найменування організації)

(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:
«Технологія новітніх страв з десертних овочів»

яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ яка виконувалася з 19.05.25 р. по 14.06.25 р. впроваджено у ресторані «Кучері»
(найменування підприємства, де здійснювалось впровадження)

1. **Вид впроваджених результатів:** використання технології і рецептур.
2. **Форма впровадження:** технологічні картки
3. **Новизна результатів науково-дослідних робіт:** запропоновані науково обґрунтовані рецептури та технологія страв з десертних овочів «Різотто зі спаржею», «Салат з артишоків та рукколи».
4. **Дослідно-промислова перевірка:** у ресторані «Кучері» з «19» травня 2025 р. по «14» червня 2025 р.
5. **Впроваджено** у технологічний процес діяльності ресторану.
6. **Соціальний та науково-технічний ефект:** оздоровлення населення, збільшення асортименту страв з десертних овочів.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Від підприємства

Керівник кваліфікаційної роботи

Директор ресторану «Кучері»

_____ Кравченко М. Ф.
(підпис) (ПІБ)

(підпис)

Студент

_____ Доманський С. В.
(підпис) (ПІБ)