

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Розширення асортименту безглютенових супів-пюре та
організація їх виробництва»
на матеріалах ресторану «Хата»**

Студента 2 курсу,
217 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми
«Харчові технології»

_____ Стефака Святослава Васильовича

Науковий керівник
докт. техн. наук, доцент

_____ Борок Сергій Дмитрович

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ-ПЮРЕ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій супів-пюре у закладах ресторанного господарства України та світу.....	6
1.2 Обґрунтування інноваційних технологій супів-пюре.....	10
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ-ПЮРЕ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ХАТА».....	18
2.1. Загальна характеристика ресторану «Хата».....	18
2.2. Аналіз технологічної і проектної діяльності ресторану «Хата».....	22
2.3. Організація виробництва супів-пюре в ресторані «Хата».....	25
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СУПІВ-ПЮРЕ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ХАТА».....	31
3.1. Розробка технологій безглютенових супів-пюре у ресторані «Хата».....	31
3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми ресторану «Хата».....	36
3.3. Підбір технологічного устаткування та організація роботи супового відділення для ресторану «Хата».....	38
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43
ДОДАТКИ.....	47

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особливої актуальності набуває створення функціональних страв, що відповідають потребам споживачів із харчовими обмеженнями. Зокрема, поширення непереносимості глютену та діагностування целиакії вимагає від закладів ресторанного обслуговування розширення асортименту безглютенової продукції, у тому числі у сегменті перших страв.

Супи-пюре є популярною категорією страв завдяки своїй високій харчовій цінності, легкої засвоюваності та можливості широкої рецептурної варіативності. Проте на сьогодні в більшості ресторанів їх асортимент обмежений і недостатньо адаптований до вимог безглютенового харчування.

Ресторан «Хата» як об'єкт дослідження відображає типову ситуацію українського закладу з елементами національного меню, де виявлено потенціал для оптимізації та оновлення асортименту перших страв на основі принципів здорового харчування. Запропоноване розширення передбачає розробку нових рецептур безглютенових супів-пюре з використанням природних загущувачів, овочевих основ і харчових волокон, що не містять глютену, а також впровадження ефективної моделі їх виробництва. Реалізація такого підходу дозволить:

- ✓ задовольнити попит цільових груп споживачів (зокрема людей із глютенною непереносимістю);
- ✓ розширити функціональний асортимент меню;
- ✓ покращити якість обслуговування та конкурентоспроможність ресторану.

Таким чином, розробка та організація виробництва безглютенових супів-пюре є актуальним напрямом удосконалення асортиментної політики ресторану «Хата» в контексті сучасних гастрономічних і дієтичних тенденцій.

Метою роботи є розширення асортименту безглютенових супів-пюре та організація їх виробництва на матеріалах ресторану «Хата».

Відповідно для досягнення поставленої мети сформовано ряд взаємопов'язаних завдань:

- здійснити аналітичний огляд наукових та фахових джерел, що висвітлюють сучасні технології приготування супів-пюре у вітчизняній та зарубіжній практиці;
- обґрунтувати технологічні параметри виробництва супів-пюре в умовах закладів ресторанного господарства, з урахуванням міжнародного досвіду:
- надати організаційно-функціональну характеристику ресторану «Хата» як об'єкта дослідження;
- провести аналіз існуючих технологічних процесів та проєктних рішень, реалізованих у виробничій діяльності ресторану «Хата»;
- вивчити організаційно-технологічні аспекти виробництва супів-пюре в умовах ресторану «Хата»;
- розробити рецептури та технологічні схеми безглютенових супів-пюре, адаптовані до виробничих можливостей закладу;
- запропонувати шляхи оновлення концептуального меню та вдосконалення виробничої програми ресторану «Хата» відповідно до принципів здорового харчування;
- провести підбір сучасного технологічного обладнання, необхідного для реалізації нових технологій;
- дослідити організацію роботи супового відділення ресторану, з метою оптимізації процесів виробництва перших страв.

Об'єктом дослідження є організація виробництва перших страв у ресторані «Хата».

Предмет дослідження: технологічний процес приготування та асортимент безглютенових супів-пюре, а також засоби його вдосконалення у закладах ресторанного господарства.

Методика проведення дослідження базується на комплексному підході, який передбачає використання теоретичних, емпіричних, аналітичних і прикладних методів, спрямованих на вирішення поставлених завдань.

Практична значущість отриманих результатів полягає у можливості впровадження розроблених рецептур та технологічних рішень з приготування безглютенових супів-пюре в умовах функціонування ресторану «Хата» (м. Чернівці), що дозволяє розширити асортимент здорового харчування для споживачів із глютенною непереносимістю.

Інформаційною основою дослідження слугували чинні законодавчі та нормативно-правові акти України, фахові навчальні посібники, підручники, монографії вітчизняних і зарубіжних науковців, публікації у періодичних виданнях, а також достовірні інтернет-ресурси.

Структура кваліфікаційної роботи охоплює: вступ, три змістовних розділи, висновки, список використаних джерел, а також додатки.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ-ПЮРЕ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій супів-пюре у закладах ресторанного господарства України та світу

Супи-пюре як різновид перших страв набули широкого розповсюдження у закладах ресторанного господарства завдяки своїм харчовим, органолептичним і дієтичним властивостям. Їх основною характеристикою є однорідна консистенція, досягнута внаслідок механічного подрібнення попередньо термічно оброблених інгредієнтів, що забезпечує легкість засвоєння та можливість широкої рецептурної модифікації.

У фаховій літературі [1–4] супи-пюре класифікують за основним компонентом (овочеві, круп'яні, м'ясні, рибні, грибні, молочні), способом загущення (з використанням борошна, вершків, овочевих пюре) та методом подачі (гарячі/холодні, прозорі/загущені). Такі супи варять на відварах, м'ясних або курячих бульйонах, молоці або його суміш з водою. Основу технології становить попереднє пасерування сировини, її варіння або тушкування з подальшим подрібненням та регулюванням густини.

Залежно від сировини, супи-пюре можуть бути вегетаріанськими або м'ясними. Вони широко застосовуються у дитячому, лікувально-профілактичному та дієтичному харчуванні через високу біодоступність поживних речовин і легке засвоєння.

Технологічний процес приготування супів-пюре наведено на рис 1.1.

Для забезпечення стабільності структури та уникнення осідання твердих часточок рекомендується введення процідженої борошняної пасеровки (за винятком супів з крупами), після чого суп короткочасно кип'ятять. При введенні льезону або вершкового масла, суп охолоджують до температури близько 55 °С і більше не піддають кип'ятінню.



Рис. 1.1. Етапи технологічного процесу приготування супів-пюре

В українській практиці найпоширенішими є овочеві супи-пюре, які часто доповнюються вершковими компонентами або бульйонами (табл. 1.1.).

Таблиця 1.1.

Асортимент супів-пюре в закладах ресторанного господарства

Найменування супу-пюре	Інгредієнтний склад	Технологічні особливості приготування	Подача
Суп-пюре з картоплі	Оснoву страви становлять картопля, морква, цибуля, корінь петрушки.	Овочі попередньо пасерують на вершковому маслі, варять у підсоленому бульйоні або воді до готовності, протирають разом з відваром, розводять до потрібної густини, додають пасеровку.	Гарніром можуть бути кубики вареної картоплі або пасерована цибуля-порей.

Закінчення табл. 1.1

		Заправку здійснюють льезоном або молочно-вершковою сумішшю	За бажанням подають грінки
Суп-пюре з моркви	Морква, цибуля	Морква та цибуля нарізаються соломкою, пасеруються, потім припускаються до готовності з невеликою кількістю рідини. Після подрібнення суміш доводять до кондиції за технологією, аналогічною до супу-пюре з картоплі.	Гарніром може слугувати розсипчастий рис або страва подається без додаткових елементів.
Суп-пюре з різних овочів	Картопля, цибуля, ріпа, капуста білоголова, морква	Цибулю шаткують і пасерують. Ріпу, капусту білоголову шаткують і ошпарюють (окремо), щоб видалити гіркість. Картоплю, нарізану часточками, варять окремо. Моркву і ріпу припускають з невеликою кількістю бульйону і вершкового масла, кладуть капусту пасеровану цибулю і припускають до готовності. Наприкінці припускання додають зелений горошок і варену картоплю. Підготовлені овочі протирають. Далі готують так само, як суп-пюре з картоплі	Перед подаванням у тарілку кладуть зелений горошок, варені й нарізані маленькими кубиками ріпу, моркву і наливають суп-пюре. Окремо подають грінки
Суп-пюре з м'ясних продуктів	Печінка, цибуля ріпчаста, морква, біле коріння, домашня птиця (курка, індичка)	Печінку нарізають на дрібні шматочки, обсмажують разом із цибулею, морквою і білим корінням, подрібнюють 2-3 рази крізь м'ясорубку з дрібними отворами. Домашню птицю, дичину варять у невеликій кількості води разом із цибулею і корінням. Потім м'ясо відокремлюють від кісток, шкіри і подрібнюють на м'ясорубці. Протерті м'ясні продукти з'єднують із розведеною борошняною пасеровкою, розмішують, кип'ятять і заправляють льезоном.	Гарніром може слугувати нарізане кубиками м'ясо, окремо подають грінки
Суп-крем з гарбуза	Гарбуз	Очищений гарбуз нарізають часточками і припускають у молоці в закритому посуді на слабкому вогні. За 5...7 хв. до готовності додають підсушені грінки. Масу протирають, додають молоко, доводять до кипіння, знімають з вогню і заправляють вершками або вершковим маслом	Зверху посипано насінням гарбуза, окремо подають грінки

Водночас у зарубіжних технологіях активно використовуються безглютенові загусники, рослинні білки, альтернативні молочні продукти, що дозволяє адаптувати страви до потреб осіб із харчовими обмеженнями [5, 6].

Сучасні наукові праці [7, 8] відзначають переваги використання натуральної сировини – моркви, гарбуза, цвітної капусти, броколі, сочевиці – у поєднанні з інноваційними методами збереження харчової цінності (щадна теплова обробка, використання вакуумного приготування, пароконвекційного обладнання тощо).

Особливу увагу приділяють безглютеновим технологіям, які виключають використання пшеничного борошна як загусника. Замість нього застосовують овочеві пюре з високим вмістом клітковини, псиліум, кукурудзяне, рисове борошно або бобові. Це дозволяє зберегти органолептичні властивості страв без шкоди для людей із целиацією чи чутливістю до глютену [9–11].

Таким чином, огляд джерел свідчить про тенденцію до функціоналізації супів-пюре з урахуванням дієтичних, екологічних та гастрономічних вимог сучасного споживача, що зумовлює необхідність удосконалення асортименту таких страв у національній практиці ресторанного господарства.

Обґрунтування параметрів виробництва супів-пюре у закладах ресторанного господарства України та світу включає кілька ключових аспектів:

- ✓ *якість інгредієнтів*: використання свіжих та натуральних овочів, спецій і бульйонів є основою для приготування смачних і корисних супів-пюре. В Україні, як і в багатьох країнах, акцент на локальні продукти підвищує якість страв;

- ✓ *технологічний процес*: важливо дотримуватись сучасних технологій приготування, які забезпечують збереження вітамінів і мінералів. Використання блендерів, пароварок та інших інноваційних пристроїв дозволяє досягти однорідної консистенції та зберегти смакові якості;

- ✓ *меню та різноманітність*: у закладах ресторанного господарства важливо пропонувати різноманітні варіанти супів-пюре, враховуючи різні

дієтичні потреби (вегетаріанські, безглютеніві тощо). Це дозволяє залучити ширшу аудиторію;

✓ *сервіровка та подача*: естетичний вигляд страви також має велике значення. Оригінальна подача супів-пюре може підвищити їх привабливість для клієнтів;

✓ *економічні аспекти*: важливо враховувати собівартість виробництва супів-пюре, оптимізуючи витрати на інгредієнти та технологічні процеси. Це дозволяє забезпечити конкурентоспроможність закладу.

✓ *тренди та інновації*: слід стежити за світовими трендами у гастрономії, такими як використання суперфудів, нових спецій або незвичних комбінацій смаків, що може привернути увагу клієнтів.

Таким чином, обґрунтування параметрів виробництва супів-пюре вимагає комплексного підходу, що включає якість інгредієнтів, технології приготування, різноманітність меню, естетику подачі, економічні аспекти та врахування сучасних гастрономічних трендів.

1.2. Обґрунтування інноваційних технологій супів-пюре

Суп-пюре або як ще його називають крем-суп є однорідною емульгованою текстурою, який вирізняється простотою приготування, високими органолептичними характеристиками та біологічною цінністю. Завдяки мінімальному набору інгредієнтів і використанню переважно рослинної сировини, така страва є зручною для інтеграції в меню різних категорій споживачів, зокрема осіб із дієтичними обмеженнями.

Пюреподібна консистенція супу сприяє легкому засвоєнню поживних речовин в організмі людини, не викликає відчуття важкості, що робить цю страву доцільною для застосування у дитячому, геріатричному та лікувально-профілактичному харчуванні.

Незважаючи на вплив термічної обробки, в готовому супі-пюре зберігається значна частка мікроелементів, вітамінів та харчових волокон, що обумовлено

використанням овочів, бобових, круп та натуральних рідинних основ (бульйонів, відварів, молока). За рахунок цього супи-пюре виступають не лише гастрономічно привабливими, а й функціонально цінними стравами.

Особливістю цієї категорії є також високий потенціал для вегетаріанського та безглютенового харчування, оскільки суп-пюре може бути приготований без додавання м'ясної сировини та загусників, що містять глютен. Це відкриває широкі можливості для інноваційних рецептур, орієнтованих на сучасні споживчі запити.

На основі проведеного аналітичного огляду літературних джерел встановлено, що одним із перспективних напрямів удосконалення рецептур супів-пюре є використання інгредієнтів із високим вмістом біологічно активних речовин, зокрема: харчових добавок природного походження, морепродуктів, бобових культур, продуктів переробки рослинної сировини тощо.

З огляду на актуальну проблему йододефіциту в раціонах населення, доцільним є збагачення супів-пюре йодовмісними компонентами, зокрема: морськими водоростями, волоськими горіхами, морепродуктами та похідними продуктами їх переробки, що дозволяє підвищити вміст йоду та селену в готовій страві [12].

У наукових дослідженнях М. М. Яцура обґрунтувала ефективність використання перикарпію волоського горіха як функціонального інгредієнта для підвищення біологічної цінності овочевих супів-пюре. Зокрема, встановлено, що додавання перикарпію в кількості 5% від маси гарбузового супу сприяє збагаченню продукту пектиновими речовинами, каротином, аскорбіновою кислотою та органічно зв'язаним йодом [12-13].

Особливу увагу було приділено умовам зберігання функціонального компонента: перикарпій зберігали в замороженому стані при температурі -18°C , що дозволило мінімізувати втрати біологічно активних речовин та забезпечити стабільність харчової цінності в процесі подальшого використання в кулінарній обробці.

Дослідження хімічного складу перикарпію волоського горіха засвідчили, що він є висококонцентрованим джерелом біологічно активних речовин. Зокрема, вміст аскорбінової кислоти сягає до 3000 мг на 100 г добавки, також до складу входять вітаміни групи В, до 24% дубильних речовин, а також юглон – натуральний пігмент із вираженою антибактеріальною та протизапальною дією [14]. Такий склад робить перикарпій перспективним інгредієнтом для функціоналізації супів-пюре.

З метою досягнення необхідної консистенції в рецептурі супів-пюре застосовують різні загущувачі як рослинного, так і тваринного походження. Серед найбільш уживаних – пектин, желатин, агар-агар, модифіковані крохмалі. Зокрема, модифікований крохмаль визнано одним із найбільш ефективних загусників, оскільки він не тільки забезпечує бажану густину, а й позитивно впливає на харчову та біологічну цінність страви.

У роботі Н. О. Білосвіт було проаналізовано вплив різної концентрації модифікованого крохмалю на якість супів-пюре. У ході дослідження досліджували рецептури із вмістом крохмалю на рівні 3%, 4% і 5%. Найбільш оптимальні результати отримано у варіанті з 4% модифікованого крохмалю, введеного у співвідношенні з водою 1:9. Саме ця концентрація забезпечила покращення органолептичних показників, стабільність текстури, а також збільшення терміну зберігання страви [15].

Важливо зазначити, що під час зберігання крем-супу, приготованого за зазначеною технологією, не спостерігалось відшарування фази чи утворення плівки на поверхні, що свідчить про структурну стабільність готового продукту протягом усього терміну зберігання.

Як було зазначено в попередніх підрозділах, одним із перспективних напрямів функціонального збагачення супів-пюре є використання овочевих компонентів, які є джерелом вітамінів груп В, С, К, мінеральних речовин, клітковини та протопектину [16].

Серед овочевих інгредієнтів особливу увагу привертає гарбуз, який широко застосовується у складі супи-пюре завдяки високим смаковим якостям,

приємному аромату та насиченому кольору. Окрім органолептичних переваг, гарбуз суттєво підвищує харчову цінність страви, збагачуючи її вітамінами С, Е, групи В, харчовими волокнами, пектиновими речовинами та природними антиоксидантами [17].

У дослідженні І. Могильного, присвяченому оптимізації технологічного процесу приготування супів-пюре із використанням гарбузового пюре, було:

- проведено аналіз хімічного складу гарбуза;
- визначено оптимальні температурні режими теплової обробки гарбуза з метою збереження біоактивних речовин;
- розроблено інноваційну технологію приготування супа-пюре на гарбузовій основі;
- вивчено вплив додавання пюре гарбуза на фізико-хімічні властивості готової страви [18].

Результати дослідження підтверджують доцільність включення гарбузового пюре до рецептури супа-пюре як функціонального і технологічно зручного компонента, що сприяє підвищенню біологічної цінності продукту, покращенню текстури, кольору та смакових характеристик готової страви.

Крім гарбуза, одним із перспективних напрямів функціоналізації супів-пюре оздоровчого призначення є використання бобових культур, що зумовлено їх високим вмістом повноцінного рослинного білка, вітамінів групи В, заліза, калію, магнію та інших макро- і мікроелементів. До найбільш популярних представників цієї групи належать нут, горох, квасоля, сочевиця [19].

Науковцями на базі Київського національного торговельно-економічного університету (КНТЕУ) було проведено комплексне дослідження впливу сочевиці на якість готових супів-пюре, у якому:

- визначено оптимальну кількість сочевиці у рецептурі;
- проаналізовано органолептичні показники дослідних зразків;
- розроблено технологічну схему приготування супу-пюре з сочевицею.

Результати дослідження засвідчили, що додавання сочевиці до рецептури суттєво підвищує харчову та біологічну цінність страви без негативного впливу на її смакові характеристики [20].

Важливою групою інгредієнтів для підвищення поживності крем-супів залишаються молоко та молочні продукти, які збагачують страви тваринним білком, кальцієм, фосфором, вітамінами А, D, B2 та B12. Зокрема, перспективним є використання сичужних сирів як функціонального компонента.

Так, у дослідженнях, проведених Корецькою І. Л., Польовиком В. В. та Чижевською Л. А. на базі НУХТ, було:

- визначено оптимальну кількість сичужного сиру у складі рецептури крем-супу;
- розроблено технологічну схему приготування страви;
- здійснено порівняльний аналіз хімічного складу контрольного та дослідного зразків;
- зроблено висновки щодо доцільності використання сичужного сиру як інгредієнта, що сприяє поліпшенню органолептичних властивостей, харчової та біологічної цінності готового продукту [21].

Таким чином, застосування бобових культур і молочних продуктів у рецептурі крем-супів відкриває широкі можливості для створення страв підвищеної функціональної цінності, адаптованих до потреб різних категорій споживачів.

У системі раціонального та дієтичного харчування дедалі більшого поширення набуває використання висівок різного походження, які характеризуються високою концентрацією харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів групи В. Завдяки своїм технологічним і функціональним властивостям, висівки використовуються як сировина для виробництва хлібобулочних виробів, каш, салатів, а також супів-пюре.

Згідно з патентованими розробками, до складу супів-пюре ефективно включають висівки рису, вівса, гречки, кукурудзи та пшениці. Дослідження показали, що введення висівок у раціон в оптимальній концентрації дозволяє

забезпечити до 24% добової потреби організму в харчових волокнах на порцію страви, тим самим значно підвищуючи її біологічну цінність [22].

Крім того, з метою розширення асортименту страв для споживачів з лактозною непереносимістю, у сучасних рецептурах супів-пюре все частіше застосовується рослинна альтернатива молочній сировині, зокрема:

- кокосове молоко;
- кокосові вершки;
- кокосове масло;
- подрібнена кокосова м'якоть (стружка).

Науковцями М. Сіверчуком та Є. Шугаєвим було запропоновано та запатентовано технологію виробництва крем-супу на основі кокосового молока.

У межах дослідження:

- проаналізовано властивості кокосової сировини;
- розроблено рецептуру та технологічну схему виробництва страви;
- здійснено оцінку впливу кокосових інгредієнтів на органолептичні, фізико-хімічні та поживні характеристики крем-супу [23].

Результати дослідження засвідчили, що використання рослинної сировини кокосового походження дозволяє не лише створювати продукти для спеціального дієтичного харчування, а й надавати стравам нових сенсорних властивостей, м'якшої текстури і ніжного смаку, що відповідає гастрономічним трендам сучасного споживача.

У 2021 році група китайських дослідників – Чен Чен, Мін Чжан та Баогуо Сюй – провела дослідження, спрямоване на підвищення якості твердих інгредієнтів супів швидкого приготування. У межах роботи було узагальнено ключові технологічні підходи до поліпшення складу, поживної цінності, технології виготовлення та умов зберігання супових компонентів. Зокрема, мікрокапсулювання дозволило підвищити смакові характеристики, а модифікація крохмалю – покращити текстурні властивості готової страви. Застосування методів ферментативного гідролізу, заміни традиційних джерел жиру та солі, а також додавання функціональних речовин, сприяло підвищенню

біологічної цінності продукту. Для забезпечення тривалого зберігання та безпечності дослідники застосували агломерацію, контрольоване окиснення та інгібування ферментативної активності [24].

Серед рослинних альтернатив тваринного молока перспективним інгредієнтом у рецептурах супів-пюре є вівсяний напій. Він характеризується біло-кремовим відтінком, м'яким солодкуватим смаком, наближеною до молока консистенцією, низькою енергетичною цінністю, високим вмістом мінералів, вітамінів, клітковини та бета-глюкану. Останній має гіпохолестеринемічну дію, що дозволяє рекомендувати такі страви в профілактиці серцево-судинних захворювань. Супи-пюре на основі вівсяного напою відзначаються ніжною однорідною консистенцією, світло-помаранчевим кольором та приємним ароматом.

Інноваційні підходи у технології супів-пюре відзначаються також у зарубіжних розробках. Так, у 2021 році Чон Хян Хі отримав патент на метод приготування супу з використанням органічного ванадію, який природно міститься в паростках ячменю. Автор розробив технологію сушіння сировини до вологості менше 5%, подрібнення та змішування з бульйонною основою (кістки, м'ясо, інші інгредієнти). Готовий продукт позиціонується як придатний для діабетичного харчування завдяки вмісту органічного ванадію [25].

Ще одне технологічне нововведення запатентовано корейським науковцем у 2021 році – це виробництво крем-супу «Нурунгі», виготовленого на основі паленого рису. Рис спочатку обсмажується в традиційному казані, після чого двічі подрібнюється, змішується з вершковим соусом та порошком «Надугі». В результаті створюється інстантна форма крем-супу, яка потребує лише заливання гарячою водою. Страва має високу поживну цінність, виражений аромат та густу текстуру, що робить її зручною як для домашнього споживання, так і для індустрії швидкого харчування [26].

На основі проведеного теоретичного аналізу встановлено, що супи-пюре мають високий потенціал для подальшого удосконалення як у традиційних, так і в інноваційних рецептурних підходах. Одним із ключових напрямів є

функціоналізація рецептур шляхом включення інгредієнтів з підвищеною біологічною цінністю, таких як овочі, бобові, молочні продукти, злакові висівки, альтернативні (рослинні) молочні напої, кокосова сировина, а також технологічно модифіковані загущувачі.

Встановлено, що використання перикарпію волоського горіха, сочевиці, сичужних сирів, модифікованого крохмалю, кокосового молока та вівсяного напою сприяє збагаченню супів-пюре вітамінами, мікроелементами, білками, пектиновими речовинами та клітковиною, а також покращенню структурно-реологічних і органолептичних показників.

Проаналізовані зарубіжні дослідження й патентні розробки (Китай, Південна Корея) підтверджують глобальний інтерес до розроблення інноваційних технологій супів-пюре, зокрема із застосуванням органічного ванадію, паростків ячменю, паленого рису, що дозволяє створювати спеціалізовані дієтичні продукти.

Таким чином, наявна теоретична база підтверджує доцільність розширення асортименту супів-пюре за рахунок використання сучасних інгредієнтів та технологічних рішень, адаптованих до потреб здорового, функціонального та спеціалізованого харчування.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ-ПЮРЕ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ХАТА»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Хата»

Ресторан «Хата» - це заклад ресторанного господарства, що функціонує у форматі кафе-ресторану з елементами національної кухні. Заклад розташований у місті Чернівці по вулиці Руська, 1 (рис. 2.1) та орієнтований на широку споживчу аудиторію, пропонуючи страви традиційної української кухні, авторські рецептури та сезонне меню.

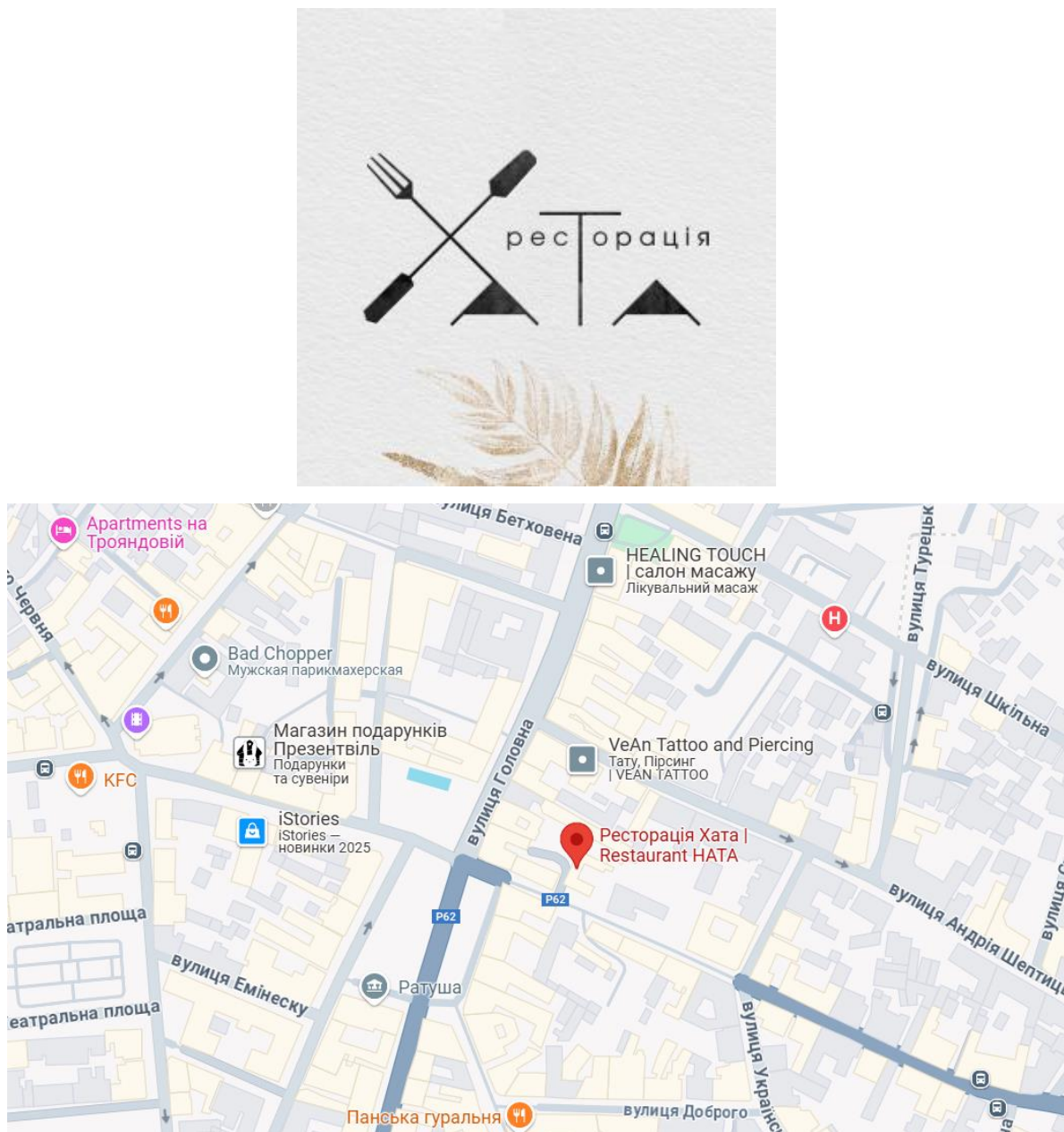


Рис. 2.1. Логотип та локація ресторану «Хата» у місті Чернівці

Згідно з організаційно-правовою формою, ресторан «Хата» функціонує як суб'єкт малого підприємництва, здійснюючи діяльність відповідно до чинного законодавства України у сфері ресторанного господарства.

Тип підприємства: ресторан із повним циклом виробництва, що включає первинну обробку сировини, приготування страв, подачу готової продукції в залі обслуговування, а також надання послуг кейтерингу та замовлення «із собою».

Концептуальна ідея ресторану «Хата» базується на принципах культурної ідентичності та етногастрономічного досвіду, що відображається у дизайнерському оформленні інтер'єру та концепції подачі страв (рис. 2.2). Просторове середовище закладу стилізоване під традиційний український побут, що створює візуальну й емоційну автентичність, характерну для народної архітектурної спадщини.



Рис. 2.2. Інтер'єр ресторану «Хата»

У дизайні активно використовуються природні матеріали, зокрема дерев'яні конструкції та меблі, лляні та бавовняні текстильні елементи, гончарні вироби ручної роботи, що репрезентують локальне ремесло. Стилістичну цілісність доповнюють ткані рушники, вишиті серветки, декоративні елементи з соломи, мотанки, картини народних майстрів, що візуально занурюють відвідувача в атмосферу українського сільського інтер'єру.

Інтер'єр виконує не лише естетичну, а й маркетингову функцію – він сприяє формуванню позитивного емоційного досвіду гостя, підсилює сприйняття національного стилю при дегустації страв і підвищує автентичну цінність гастрономічної пропозиції.

Особливість концепції полягає у поєднанні візуального етнографічного контексту з використанням локальної сировини, сезонних продуктів та традиційних технологій кулінарної обробки, що відповідає сучасному тренду *slow food* та локаворства.

Таким чином, інтер'єр ресторану «Хата» виступає інструментом культурної комунікації, підсилює автентичність гастрономічного досвіду та формує сталу емоційну прив'язаність цільової аудиторії до бренду закладу.

Ресторан має повноцінно обладнані цехи холодної, гарячої, кондитерської та заготівельної груп, що дозволяє гнучко формувати асортимент та швидко адаптувати виробництво до сезонних і тематичних змін у меню.

Меню ресторану «Хата» (додаток А) побудоване за принципом поєднання традиційної української кухні та сучасних гастрономічних тенденцій, орієнтоване на широку споживчу аудиторію. Його структуру сформовано з урахуванням сезонності, автентичності, функціональної цінності страв та вимог до раціонального харчування.

У складі меню представлено понад 50 найменувань страв, серед яких – закуски, салати, гарніри, м'ясні та рибні страви, перші страви, десерти, безалкогольні та алкогольні напої. (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Аналіз меню ресторану «Хата»

Основні групи меню	Характеристика	Найменування страв у меню	Особливості подачі
Холодні закуски та салати	включають овочеві, м'ясні та рибні компоненти	соління, закуски з оселедця, салати з буряком,	Використовуються заправки на основі олії холодного

Закінчення табл. 2.1

	з акцентом на локальні продукти	капостою, квасолею	віджиму, сметани, хрінового соусу
Перші страви	представлено широкий асортимент національних супів	борщ український, капуста, юшка, грибна з крупою, супи-пюре на основі гарбуза, сочевиці та овочів	страви можуть подаватись із грінками, пампушками, домашніми пиріжками.
Основні страви	включають м'ясні, рибні та овочеві позиції, приготовані за традиційними рецептами	печення з дичини, деруни з грибним соусом, голубці, вареники з різними начинками, запечена риба у фользі тощо	приготування страв здійснюється у печі, а також процесом запікання, тушкування
Гарніри	В меню включають гарніри з сезонної сировини	печена картопля, овочі на пару, тушкована капуста	як доповнення до основних страв або самостійні позиції.
Випічка та десерти	Представлено сучасну українську випічку, а також сезонні десерти з локальних фруктів та ягід	домашні пироги, налисники, маківники, сирники, узвари, варення	Подається з різними наповнювачами
Напої	в меню наявні безалкогольні позиції, а також традиційні українські алкогольні напої	морси, узвар, компоти, трав'яні чаї, наливки, хреновуха, медовуха, домашні настоянки	Можуть подаватись у дегустаційних сетах
Хліб та хлібобулочні вироби	Хліб власної випічки у печі	Кукурудзяний, гречаний, домашній, подовий	Подовий, формовий

Особлива увага приділяється національній гастрономічній спадщині, стравам з екологічно чистої сировини та домашнім рецептам. Меню регулярно оновлюється відповідно до сезонності сировини, кулінарних подій та впровадження інноваційних авторських страв, зокрема – безглютенових крем-супів, збагачених овочевими пюре та функціональними інгредієнтами.

Таким чином, меню ресторану «Хата» поєднує традиційність, локальність і модернову гастрономічну ідентичність, забезпечуючи збалансовану пропозицію страв для широкого кола споживачів.

У штаті досліджуваного закладу працюють фахівці з вищою та середньою спеціальною освітою у сфері харчових технологій, кулінарії та організації обслуговування. Система внутрішнього контролю передбачає дотримання принципів НАССР, гігієнічних норм та стандартів безпечності харчових продуктів.

Ресторан «Хата» обслуговує гостей середнього та вищого платоспроможного сегмента, родини з дітьми, туристичні групи, корпоративних клієнтів.

Таким чином, ресторан «Хата» є репрезентативним прикладом сучасного українського закладу з автентичним меню, добре оснащеною виробничою базою та стабільною клієнтською аудиторією, що робить його перспективною платформою для впровадження інноваційних технологій, зокрема розширення асортименту оздоровчих страв – таких як безглютенові супи-пюре.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Хата»

Технологічна та проєктна діяльність ресторану «Хата» характеризується інтеграцією традиційних кулінарних процесів із сучасними підходами до організації виробництва та обслуговування. Заклад працює на основі повного циклу технологічної обробки продуктів, що передбачає закупівлю сировини, її первинну та теплову обробку, виготовлення страв, оформлення та подачу згідно з затвердженими технологічними картами.

На підприємстві реалізовано лінійну виробничу структуру, що забезпечує чітке розмежування функцій між виробничими цехами: холодним, гарячим, доготівельним, борошняним та мийним відділенням. Технологічний процес організовано з дотриманням принципів поточності, мінімізації перехресних потоків, дотримання санітарних зон. Виробництво здійснюється відповідно до технологічних карт та меню-вимог, затверджених адміністрацією закладу.

Виробнича структура ресторану «Хата» побудована за цеховою системою, яка забезпечує раціональне розміщення технологічного обладнання, функціональне розмежування процесів і дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Усі цехи працюють відповідно до затверджених технологічних інструкцій та з урахуванням норм НАССР (табл. 2.2.).

Таблиця 2.2

Структура виробничих цехів ресторану «Хата»

Найменування цеху	Функціональне призначення	Оснащення	Особливості
1. Холодний цех	приготування холодних страв, закусок, салатів, бутербродів, оформлення страв перед подачею	столи виробничі з нержавіючої сталі, холодильні вітрини, гастроемності, ваги, нарізні машини, мийні ванни з двокамерною системою	температурний режим утримується в межах +4...+8 °С, забезпечено зберігання швидкопсувних продуктів, ведеться щоденний контроль санітарного стану.
2. Гарячий цех	приготування перших і других страв, гарнірів, соусів, запіканок, страв з використанням теплової обробки	електроплити, жарові шафи, пароконвектомати, марміти, фритюрниці, казани, витяжні системи, термометри	інтенсивне теплове навантаження, тому реалізовано систему примусової вентиляції та розділення потоків «сирої» і «готової» продукції
3. Доготівельний цех з лініями: - овочева (миття, чищення, нарізання овочів);	первинна обробка овочевої, м'ясної, рибної	ванни для миття, універсальні овочерізки, м'ясорубки, пили,	Кожна лінія працює ізольовано, з окремими входами і санітарним

Закінчення табл. 2.2

- м'ясна (обвалка, жилювання, нарізання м'ясної сировини); - рибна (чистка, філеювання, порціонування риби)	сировини	ножі, дошки з маркуванням, стелажі, холодильні камери	обладнанням, що виключає перехресне забруднення
4. Борошняний цех	виготовлення тіста, кремів, десертів, випікання та оздоблення борошняних та кондитерських виробів	планетарні міксери, розкатки для тіста, пекарські шафи, форми, столи для оформлення, холодильники для зберігання кремів.	забезпечено температурно-вологісний контроль, розділення зон сирової та готової продукції, використання професійного посуду й інвентарю з позначенням типу страви.
5. Мийне відділення	миття кухонного інвентарю, обладнання, гастроємностей.	мийні ванни з трисекційною системою, сушильні шафи, дозатори для дезінфікуючих засобів	розділені потоки для мийки посуду зі скла, металу та пластику, ведеться журнал санітарної обробки.

Такий рівень організації виробничих приміщень у ресторані «Хата» забезпечує високу якість продукції, відповідність санітарним нормам, зручність у виробничих процесах і можливість впровадження інноваційних страв.

Усі технологічні операції виконуються із застосуванням сертифікованого обладнання – теплових апаратів (плити, пароконвектомати), механічних машин, холодильного обладнання та універсальних кухонних пристроїв. Також запроваджено контроль критичних точок (НАССР), що дозволяє забезпечити харчову безпечність та стабільність якості продукції.

Велика частина страв готується у режимі «на замовлення», що вимагає високого рівня організації праці персоналу, наявності системи заготовок, чітко

налагоджених внутрішніх логістичних процесів та оперативного реагування на попит.

У межах проєктної діяльності ресторану «Хата» реалізується розробка та впровадження нових кулінарних рішень, зокрема:

- оновлення сезонного та спеціального меню;
- впровадження страв спеціального призначення (зокрема, вегетаріанські, безлактозні та безглютеніві);
- підбір нового обладнання для обслуговування спеціалізованих технологічних процесів;
- удосконалення технологічних схем відповідно до сучасних гастрономічних вимог.

Розробка нових страв супроводжується створенням проєктно-технологічної документації, зокрема – калькуляційних і технологічних карт, мікробіологічного та органолептичного тестування, а також економічного аналізу рентабельності страв.

У результаті діяльності вказаного спрямування ресторан «Хата» забезпечує високу якість продукції, адаптованість до гастрономічних трендів, підвищення ефективності виробництва та задоволення попиту різних категорій споживачів.

2.3. Організація виробництва супів-пюре в ресторані «Хата»

Процес приготування супів-пюре в ресторані «Хата» організовано відповідно до вимог технологічного регламенту закладу, санітарно-гігієнічних норм та принципів раціонального використання виробничих ресурсів. Виробництво супів-пюре належить до гарячого цеху, де здійснюється повний цикл теплової обробки сировини, подрібнення, змішування та доведення страви до подачі.

1. Підготовчий етап

Сировина (овочі, бобові, бульйони, молочні або рослинні напої) надходить із заготівельного цеху після первинної обробки. Відбір продуктів відбувається згідно з меню та технологічними картами. Особливу увагу приділено якості,

свіжості та органолептичним показникам компонентів, які будуть піддані термічній обробці.

2. Технологічний процес приготування

Приготування супів-пюре здійснюється за загальною схемою, яка включає:

- пасерування або припускання овочів, іноді з додаванням вершкового або рослинного масла;
- відварювання інгредієнтів до м'якості у відповідному середовищі (бульйон, овочевий відвар, молоко, вода);
- механічне подрібнення до стану пюре (у блендерах або протиральних машинах);
- регулювання консистенції за допомогою загусників (наприклад, модифікований крохмаль, пектин, борошняна пасеровка);
- термічне доведення супу до готовності з одночасним введенням солі, прянощів, вершків, сиру або льєзону;
- контроль температури подачі, яка не має перевищувати 75 °С для збереження сенсорних властивостей.

Виробничий процес виконують кухарі гарячого цеху II–IV розряду, згідно з розподілом обов'язків, графіком виходу та навантаженням кухні. Частина супів готується вранці партіями, а частина – в режимі «на замовлення», що забезпечує високу якість і свіжість страв.

Супи-пюре в ресторані «Хата» мають сезонний та функціональний характер. У меню представлені: традиційні позиції (суп-пюре з овочів, гарбуза, грибів, картоплі); сучасні рецептури з використанням сочевиці. Усі рецептури супроводжуються технологічними картами, інструкціями з безпечного приготування та протоколами введення нових страв.

У ресторані «Хата» для приготування базового супу-пюре використовується традиційна рецептура, адаптована до вимог закладу з урахуванням автентичності смаку, органолептичних властивостей та харчової цінності. Рецептура передбачає використання сезонних овочів, невеликої кількості вершкового масла, натурального бульйону та спецій без синтетичних добавок (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Аналіз базової рецептури супу-пюре «Овочевий» в ресторані «Хата»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Курячий бульйон (або овочевий)	Згідно з ДСТУ 4434:2005	32	-
Картопля	Згідно з ДСТУ 4506:2005	40	Миття, очищення, нарізання дрібними шматками
Морква	Згідно з ДСТУ 7035:2009	12	Миття, очищення, нарізання дрібними шматками
Цибуля ріпчаста	Згідно з ДСТУ 3234:1995	6	Миття, очищення, нарізання дрібними шматками
Масло вершкове	Згідно з ДСТУ 4399:2005	4	Зачищення та нарізання на шматки
Грінки пшеничні	Згідно з ДСТУ 8789:2018	6	-
Сіль кухонна харчова	Згідно з ДСТУ 3583:2015	0,1	Просіювання, розчинення у воді, проціджування з метою видалення домішок

Органолептична характеристика базового супу-пюре:

Консистенція – однорідна, густа, кремоподібна, без наявності згустків або сторонніх включень, що відповідає вимогам до страв пюреподібної структури.

Колір – рівномірний, світло-жовтий з характерним помаранчевим відтінком, що зумовлений використанням овочевої сировини (зокрема моркви або гарбуза) та відповідає встановленим візуальним стандартам якості.

Смак і аромат – гармонійний, насичений овочевий смак із легкими відтінками вершкового масла та курячого бульйону; аромат типовий для даного виду страв, без сторонніх запахів.

Температура подачі – становить 65–75 °С, що відповідає нормативним рекомендаціям щодо подачі перших страв та забезпечує оптимальне сприйняття смакових і ароматичних властивостей продукту.

Базова рецептура супу-пюре у ресторані «Хата» є збалансованою за основними нутрієнтами, має високу споживчу привабливість, добру переносимість, відсутність алергенних компонентів (крім лактози у вершковому маслі) і підходить для включення до оздоровчого меню. Завдяки можливості модифікації складу, рецептура є гнучкою та адаптивною до вимог спеціального харчування, зокрема безглютенового чи вегетаріанського.

Проаналізовано основні фізико-хімічні процеси, які відбуваються під час приготування супу-пюре (табл. 2.4.).

Таблиця 2.4

Аналіз технологічного процесу виробництва супу-пюре

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Картопля	Миття, очищення, нарізання дрібними шматками	Механічні леза	Видалення поверхневого шару, що має низьку харчову цінність, зменшення розмірів для інтенсифікації теплових процесів
Морква			
Цибуля ріпчаста			
Масло вершкове	Зачищення, розм'якшення	$t\ 25^{\circ}\text{C}$	Забезпечення необхідної консистенції
Сіль кухонна харчова	просіювання	Сита – $d\ 0.3\ \text{мм}$	Видалення сторонніх домішок
Курачий бульйон (або овочевий)	Нагрівання до необхідної температури	$t\ \text{до}\ 100^{\circ}\text{C}$	Для початку стаціонарного режиму варіння овочів
Цибуля ріпчаста	Пасерування на вершковому маслі	$t=80^{\circ}\text{C}$	Білки, зокрема ферменти, що містяться в клітинах цибулі, денатурують під дією високої температури (вище $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$), що призводить до їх інактивації та зміни текстури продукту (цибуля стає м'якою). Утворення меланоїдинів (буро-коричневих пігментів) і ароматичних сполук, характерних для «карамелізованої» смаженої цибулі. Карамелізація цукрів.

Закінчення табл. 2.4

			Теплове плавлення і часткове гідролізування жирів. Випаровування води Окиснення жирів (частково)
Картопля, овочі	Варіння у бульйоні до готовності	$t=100^{\circ}\text{C}$	Теплова денатурація білків. Клейстеризація крохмалю. Колоїдні зміни клітинних структур. Дифузія та екстракція ароматичних і смакових речовин. Випаровування летких компонентів.
Відварені овочі та пасерована цибуля	З'єднання та механічне подрібнення у блендері до отримання однорідної пюреподібної маси.	$t=60-80^{\circ}\text{C}$	Механічне руйнування клітинної структури компонентів; Деструкція та набухання полісахаридів, що сприяє утворенню стійкої гелеподібної структури; Гомогенізація жирів; Покращення органолептичних властивостей страви
Порціонування та подача або термостатування у марміті	Порціонування	250-300 мл	Посипання грінками. Надання виробам необхідного згідно з асортиментом вигляду

У процесі приготування супу-пюре здійснюється низка послідовних технологічних і фізико-хімічних змін, що забезпечують формування характерної текстури, аромату та смаку супу-пюре. Відварювання овочів, пасерування цибулі, подрібнення до однорідної маси, а також порціонування – це ключові етапи, які визначають якість готового продукту та його органолептичні властивості.

Отже, організація виробництва супів-пюре в ресторані «Хата» передбачає раціональне поєднання технологічних процесів, що відповідають сучасним вимогам до якості, безпечності та естетичної привабливості страв. Використання свіжої сировини, чітке дотримання послідовності етапів обробки (від підготовки інгредієнтів до термостатування) та застосування професійного обладнання дає

змогу забезпечити стабільну текстуру, виражені органолептичні властивості та високу харчову цінність супів-пюре. Такий підхід сприяє підвищенню рівня обслуговування та задоволенню споживчих очікувань у рамках концепції ресторану.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СУПІВ-ПЮРЕ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ХАТА»

3.1. Розробка технологій безглютенових супів-пюре у ресторані «Хата»

Сучасні напрями розвитку ресторанного господарства все частіше орієнтуються на впровадження спеціалізованих видів раціонів, зокрема – безглютенового. Безглютенові супи-пюре набувають популярності як різновид перших страв, що вирізняються підвищеною харчовою цінністю, м'якою консистенцією та широким спектром застосування у системах дитячого, лікувально-профілактичного й дієтичного харчування.

Зростання поширеності таких станів, як целиакія та нецелиакійна чутливість до глютену, зумовлює необхідність виключення з харчування продуктів, які містять глютенвмісні злаки – пшеницю, жито, ячмінь. Окрім того, безглютенова дієта дедалі частіше розглядається споживачами як елемент здорового способу життя, що сприяє покращенню загального самопочуття.

З урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій та зростання попиту на спеціалізовані продукти для осіб з глютенною ентеропатією (целиакією), у ресторані «Хата» здійснено розробку рецептур супів-пюре без вмісту глютену, які відповідають критеріям оздоровчого, функціонального та дієтичного харчування.

У технології безглютенових супів-пюре повністю виключено:

- пшеничне борошно;
- стандартні загусники на основі глютенвмісних зернових;
- готові бульйони промислового виробництва з невизначеним складом.

Натомість пропонується до використання:

- овочеві пюре (гарбуз, морква, броколі, кабачки);
- бобові (сочевиця, нут, квасоля);
- альтернативні згущувачі: модифікований крохмаль, пектин, псиліум, рисове борошно;

• функціональні інгредієнти: сичужні сири (для білкової підтримки), морські водорості (джерело йоду).

Технологічний процес приготування супів-пюре включає послідовні етапи: підготовку сировини, варіння до досягнення необхідної кулінарної готовності (м'якості), подрібнення до однорідної консистенції, коригування смакових характеристик, оформлення та подачу страви.

З урахуванням аналізу споживчих вподобань у ресторані «Хата» було запропоновано удосконалити рецептурний склад «Овочевого супу-пюре з броколі». Зокрема, було здійснено заміну пшеничного борошна на рисове, а також часткову заміну коров'ячого молока на вівсяне. У ході досліджень встановлено, що оптимальна частка додавання вівсяного молока становить 20–35 %, оскільки менша кількість не забезпечує достатньої смакової насиченості страви, а перевищення цього діапазону призводить до приглушення характерного смаку броколі (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Модельно-харчові композиції овочевого супу-пюре з броколі з різним вмістом харчових добавок

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Броколі свіжа	35,0	35,0	35,0	35,0
2	Морква	5,0	5,0	5,0	5,0
3	Ріпчаста цибуля	15,0	15,0	15,0	15,0
4	Вода	187,4	173,4	141,4	125,5
5	Пшеничне борошно	10,0	-	-	-
6	Рисове борошно	-	10,0	10,0	10,0
7	Молоко коров'яче	50,0	-	-	-
8	Вершкове масло	7,5	-	-	-
9	Яйця курячі	4,0	-	-	-
10	Сіль кухонна	1,6	1,6	1,6	1,6
11	Вівсяне молоко	-	64,0	96,0	112,0
12	Оливкова олія	-	8,0	8,0	8,0
	Вихід	250	250	250	250

На основі модельно-харчових композицій контрольного та дослідного зразків овочевого супу-пюре з броколі проведено порівняльну оцінку

органолептичних показників якості. Аналіз включав дослідження консистенції, кольору, смаку, аромату та загального зовнішнього вигляду, що дало змогу визначити вплив змін рецептурного складу на споживчі властивості страви. (табл. 3.2.)

Таблиця 3.2

Органолептична оцінка зразків супу-пюре з броколі (контроль та дослід)

Показник	Контроль	Дослід №1	Дослід №2	Дослід №3
Зовнішній вигляд	Однорідна, добре перетерта маса	Однорідна, добре перетерта маса, прикрашена пророщеною зеленню	Однорідна, добре перетерта маса, прикрашена пророщеною зеленню	Однорідна, добре перетерта маса, прикрашена пророщеною зеленню
Колір	Світло-зелений	Темно-зелений	Зелений	Ніжно-зелений
Консистенція	Ніжна, без грудочок	Ніжна, кремова, без грудочок	Ніжна, кремова, без грудочок	Ніжна, кремова, без грудочок
Смак	Ніжний, виражений запах броколі та цибулі	Ніжний, виражений запах броколі та цибулі	Ніжний смак з легким присмаком вівсяного молока та яскравим смаком броколі	Яскраво виражений смак вівсяного молока, не відчутно смаку броколі
Аромат	Ніжний, виражений смак броколі та молока	Ніжний аромат вівсяного молока	Ніжний аромат вівсяного молока	Занадто виражений аромат вівсяного молока

На основі результатів органолептичної оцінки якості контрольного та дослідних зразків безглютенового супу-пюре встановлено, що повна заміна пшеничного борошна на рисове та додавання вівсяного молока сприяє покращенню смакових властивостей та візуальної привабливості страви. Найвищі якісні показники зафіксовано для зразка досліду №2, тоді як дослід №3, у складі якого частка вівсяного молока становила 35 %, продемонстрував зниження органолептичних характеристик, зокрема наявність підвищеного

стороннього смаку й аромату, що унеможливило його подальше використання в дослідженнях.

З метою визначення якісних показників розробленого овочевого супу-пюре з броколі на основі вівсяного молока, нами проведено аналіз вмісту основних харчових речовин у контрольному та дослідних зразках супу-пюре з урахуванням рецептурних змін (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

**Порівняльна характеристика хімічного складу
контрольного та дослідного зразків супу-пюре на 1 порцію**

<i>Показники</i>	<i>Контроль (суп-пюре з броколі)</i>	<i>Дослід (безглютеновий суп-пюре з броколі)</i>	<i>Різниця</i>
Білки, г	5,4	8,1	+50%
Жири, г	8,2	27,0	+3,29 разів
Вуглеводи, г	17,4	17,9	+2,87%
Харчові волокна, г	3,5	6,4	+82,85%
Мінеральні речовини			
Калій, мг	205,8	355,7	+72,83%
Фосфор, мг	114,1	132,8	+16,38%
Магній, мг	20,8	50,4	+2,42 разів
Кальцій, мг	84,9	43,7	-48,52%
Залізо, мг	0,72	3,6	+5 разів
Натрій, мг	37,5	89,4	+2,38 разів
Йод, мкг	1,21	22,5	+18,59 разів
Вітаміни, мг			
А, мг	0,01	0,2	+20 разів
В ₁ , мг	0,2	0,32	+60%
В ₂ , мг	0,21	0,31	+47,61%
В ₆ , мг	0,2	0,42	+2,1 разів
В ₄ , мг	8,9	15,7	+76,4%
Е, мг	0,36	1,87	+5,19 разів
С, мг	9,3	10,2	+9,67%

У дослідному зразку, в якому частково замінено коров'яче молоко на вівсяне, спостерігається підвищення вмісту ліпідів та насичених жирних кислот, що обумовлено специфічним складом рослинного компонента. Одночасно

зафіксовано незначне зниження рівня білка при збереженні стабільного вмісту вуглеводів.

Контрольний зразок характеризується збалансованим вмістом білків, жирів та вуглеводів, тоді як дослідний зразок демонструє оптимальне співвідношення харчових речовин за умови збагачення смакових властивостей. Таким чином, хімічний склад дослідного зразка є більш прийнятним для дієтичного та функціонального харчування порівняно з іншими варіантами.

Розширення асортименту безглютенових супів-пюре відповідає сучасним тенденціям формування безпечного та функціонального харчування. Це не лише сприяє зростанню конкурентоспроможності меню ресторану «Хата», а й забезпечує задоволення потреб споживачів із специфічними дієтичними обмеженнями. Подальші дослідження доцільно орієнтувати на розробку стандартизованих технологічних карт та оптимізацію харчової цінності зазначеної категорії страв. Запропонована рецептура має підтверджену технологічну карту, прораховану харчову цінність та проведено органолептичну оцінку (додаток В).

Окрім запропонованої технології безглютенового супу-пюре із броколі на базі гарячого цеху ресторану «Хата» запропоновано апробувати такі безглютенові варіанти супів-пюре:

- Крем-суп з гарбуза і кокосового молока з додаванням куркуми та мускатного горіха;

- Суп-пюре з сочевиці з морквою і перикарпієм волоського горіха;

- Суп-пюре з цвітної капусти.

Основними технологічними особливостями запропонованих технологій є:

- використання низькотемпературної теплової обробки для збереження вітамінів;

- застосування одностадійного подрібнення у високошвидкісних блендерах для однорідної консистенції;

- регулювання густини натуральними загусниками без глютену;

- контроль кислотності, консистенції та смаку відповідно до технологічної карти.

Органолептичні та функціональні переваги таких технологій є:

- м'яка, однорідна структура, висока стабільність під час зберігання;
- відсутність осаду, плівки та фазового розшарування;
- насичений овочевий смак із відтінками спецій та натуральних масел;
- збалансований вміст макро- та мікронутрієнтів, зокрема: клітковини, вітамінів С, Е, В1, заліза, йоду.

Розроблені супи пропонується включити до спеціального розділу концептуального меню ресторану «Хата», де вони позначаються як «безглютенові» з відповідною інформацією для споживача.

3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми ресторану «Хата»

В умовах зростаючої конкуренції на ринку ресторанних послуг, а також підвищеного інтересу споживачів до здорового, функціонального та спеціалізованого харчування, важливою умовою успішної діяльності сучасних закладів є своєчасна адаптація асортиментної політики до гастрономічних трендів. Ресторан «Хата», орієнтований на поєднання традиційної кухні з інноваційними технологіями, має значний потенціал для впровадження оновленої концепції меню та вдосконалення виробничих процесів.

Цей підрозділ присвячено аналізу напрямів оновлення концептуального меню закладу з урахуванням потреб споживачів у безглютеновому та оздоровчому харчуванні, а також розробці практичних рішень щодо оптимізації технологічного процесу, розширення асортименту страв та підвищення якості обслуговування.

На основі аналізу та зростаючого попиту на оздоровче, функціональне та безглютенове харчування серед споживачів різних вікових і соціальних груп, доцільним є впровадження у рестоарні «Хата» інноваційних підходів до формування асортименту страв. У цьому контексті запропоновано ресторану

«Хата» реалізувати комплексну програму оновлення концептуального меню та вдосконалення виробничих процесів, що передбачає інтеграцію принципів сучасної гастрономії, зокрема: використання локальної та сезонної сировини, впровадження безглютенових технологій, зниження калорійності страв, підвищення їх харчової цінності, а також дотримання екологічних та етичних принципів у підходах до приготування їжі.

Оновлення концепції дозволить розширити цільову аудиторію закладу за рахунок залучення споживачів з особливими дієтичними потребами (особи з целіакією, харчовими алергіями, прихильники ЗСЖ та вегетаріанці), а також сприятиме підвищенню конкурентоспроможності ресторану на ринку. Результатом впровадження програми стане не лише підвищення якості обслуговування, а й формування позитивного іміджу ресторану як інноваційного та соціально відповідального закладу.

Основні напрями трансформації меню передбачається:

- введення окремого розділу безглютенових страв, включаючи супи-пюре, гарніри та десерти;
- розробку страв на основі рослинної сировини, молочних альтернатив, бобових і злакових компонентів;
- позначення страв у меню зі зниженою калорійністю, підвищеним вмістом клітковини та вітамінів (позначки на меню, QR-коди з харчовими даними);
- акцент на локальних та сезонних інгредієнтах, що відповідають принципам slow food та локаворства.

До оновленого меню було включено наступний асортимент безглютенових супів-пюре:

- Овочевий суп-пюре з броколі.
- Крем-суп з гарбуза і кокосового молока з додаванням куркуми та мускатного горіха;
- Суп-пюре з сочевиці з морквою і перикарпієм волоського горіха;
- Суп-пюре з цвітної капусти.

У рамках оновлення виробничого процесу реалізовано:

- актуалізацію технологічних карт із урахуванням нових інгредієнтів та методів обробки;
- перерозподіл обов'язків працівників у гарячому та заготівельному цехах з урахуванням нових технологій;
- переоснащення цехів необхідним обладнанням для подрібнення, емульгування, охолодження (високошвидкісні блендери, вакуумні пакувальні установки);
- розробку системи зберігання нових інгредієнтів.

Впроваджено НАССР-контроль на кожному етапі виробництва, з особливим акцентом на сировину без глютену, перехресне забруднення та температурні режими обробки. Упроваджено внутрішній аудит за чек-листами для оцінки якості нововведених страв.

Результатом впровадження та оновлення запропонованих технологій безглютенових супів-пюре у ресторані «Хата» стане:

- розширення асортименту безглютенових страв у меню на 25%;
- збільшення по прогнозам середнього чеку на 8% за рахунок страв функціонального призначення;
- покращене клієнтське сприйняття бренду через введення «здорових позицій» у меню;
- підвищення продуктивності праці через впровадження раціоналізованої виробничої схеми.

Таким чином, оновлення концептуального меню та виробничої програми ресторану «Хата» стало інструментом стратегічного розвитку, що відповідає запитам сучасного споживача та забезпечує підвищення рентабельності, гастрономічної привабливості та безпечності продукції.

3.3. Підбір технологічного устаткування та організація роботи супового відділення для ресторану «Хата»

Для забезпечення ефективної роботи супового відділення в ресторані «Хата» необхідним є раціональний підбір технологічного устаткування, який

ґрунтується на вимогах до обсягу виробництва, асортименту страв, санітарно-гігієнічних норм та сучасних підходів до організації виробничого процесу. Особливу увагу слід приділити устаткуванню, що забезпечує приготування супів-пюре без глютену, збереження харчової цінності продуктів, мінімізацію теплових втрат і зручність в обслуговуванні.

Основне устаткування супового відділення наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Підбір устаткування для супового відділення гарячого цеху у ресторані

«Хата»

Найменування устаткування	Зовнішній вигляд	Призначення	Характеристики
Електричні стравоварильні котли		для варіння овочевих, м'ясних і рибних бульйонів	Потужність: 3 000 Вт, сенсорне управління, таймер до 180 хв, 9 програм пам'яті
Індукційні плити		для варіння, пасерування смаження та підтримання необхідної температури під час термостатування страв	Потужність від 2 кВт; сенсорне або ручне управління; спеціальний наплитний посуд
Блендери промислового типу		які забезпечують отримання однорідної пюреподібної консистенції	поєднує функції блендера і куттера-міксера в одному корпусі. Об'єм чаші, л 3.7 Число порцій 2...10 Кількість швидкостей 1 Продуктивність за операцію, кг 0.3 ... 2 Швидкість обертання, об/хв 3000 Потужність, кВт 0.75

Закінчення табл. 3.4

Установки для вакуумного приготування (sous-vide)		Для приготування страв у вакуумній упаковці за низьких температур	Електронна панель керування. Безпечний зливний кран. Дуже точний термостат, що регулює температуру від 45°C до 95°C з точністю до 0,1°C.
Холодильне обладнання		для короткотермінового зберігання сировини та готової продукції	Об'єм: 1300 л. Кліматичний клас: 4 Кліматичний клас: 4 Температурний режим: -2/+8 °C. Тип охолодження: динамічний Комплект: 3 полиці, 6 напрямних
Чафін-діш		для подачі супів-пюре у відповідному температурном у режимі (65–75 °C)	Об'єм від 200 мл

Організація роботи супового відділення передбачає зонування простору відповідно до етапів технологічного процесу: підготовка сировини, термічна обробка, подрібнення та доведення до смаку, зберігання і подача. Це дозволяє дотримуватись принципів потоковості, зменшити перехресне забруднення та оптимізувати трудовитрати персоналу.

Рационально підібране устаткування та грамотно організована структура супового відділення сприятимуть підвищенню продуктивності, якості страв та дотриманню сучасних стандартів безпеки харчування, що, в свою чергу, позитивно вплине на імідж та прибутковість ресторану «Хата».

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У результаті проведеного дослідження на тему «Розширення асортименту безглютенових супів-пюре та організація їх виробництва» на матеріалах ресторану «Хата» досягнуто поставленої мети та виконано комплекс взаємопов'язаних завдань, що дозволило отримати обґрунтовані теоретичні та практичні результати.

Проведено аналітичний огляд сучасних вітчизняних і зарубіжних підходів до технологій приготування супів-пюре, що дало змогу окреслити основні напрями інноваційного розвитку даної категорії страв. Встановлено, що впровадження безглютенових супів-пюре відповідає актуальним тенденціям здорового харчування та задовольняє потреби споживачів з харчовою непереносимістю.

Визначено оптимальні технологічні параметри виробництва супів-пюре з урахуванням міжнародного досвіду та адаптовано їх до умов функціонування ресторану «Хата». Надано організаційно-функціональну характеристику закладу як об'єкта дослідження, здійснено аналіз наявної виробничої системи та технологічного процесу приготування перших страв.

Розроблено рецептуру безглютенового овочевого супу-пюре з броколі із використанням альтернативних інгредієнтів, що дозволяє забезпечити високу харчову цінність і привабливі органолептичні характеристики страв. Запропоновано розширити асортимент перших страв, включивши супи-пюре на основі овочів, бобових культур і рослинних білків, із різними смаковими профілями.

Запропоновано шляхи оновлення концептуального меню ресторану з урахуванням принципів безглютенового харчування, що дозволить охопити ширше коло споживачів – людей із целіакією, глютенною чутливістю та прихильників здорового харчування.

Обґрунтовано потребу у впровадженні сучасного технологічного обладнання, необхідного для автоматизації та підвищення ефективності процесу

приготування супів-пюре. Проведено аналіз організації роботи супового відділення з метою оптимізації виробничих процесів, забезпечення якості продукції та дотримання стандартів безпеки харчування.

Таким чином, результати дослідження мають прикладне значення для закладів ресторанного господарства, що прагнуть модернізувати виробничі процеси та задовольнити зростаючий попит на безглютенові страви. Запропоновані рекомендації можуть бути використані у подальшій практичній діяльності ресторану «Хата» та аналогічних підприємств.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Грінченко С. М. Технологія приготування перших страв у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 216 с.
2. Хоменко О. О., Бондаренко Н. В. Організація харчування в закладах ресторанного господарства. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 312 с.
3. Сидоренко Л. Г., Гура Н. І. Технологія продукції ресторанного господарства. – К. : Арістей, 2021. – 280 с.
4. Бутко Л. А., Калакура М. М. Впровадження овочевих пюре у рецептури функціональних супів // Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 2. – С. 144–148.
5. Shapovalenko O., Pavliuchenko O., Kuzmin O. Functional gluten-free vegetable soups in modern foodservice // *Food Science and Technology*. – 2021. – № 3. – P. 33–39.
6. Camino Mancebo C., Rodriguez P., Gomez M. Gluten-free thickening agents in soup preparation: quality and nutrition // *LWT – Food Science and Technology*. – 2019. – Vol. 101. – P. 19–27.
7. Янчик М. В., Нєміріч О. В., Гавриш А. В. Інновації у виробництві супів-пюре для оздоровчого харчування // Харчова промисловість. – 2022. – № 1. – С. 52–57.
8. Dorokhovych V. V., Lazorenko N. P. Application of vegetable fibers in dietary soups // *Technologies of Functional Foods*. – 2020. – № 12. – P. 91–97.
9. Jeffrey L. C., Atwell W. A. *Gluten-free baked products*. – AACC International, 2014. – 88 p.
10. Trif A., Vârban A., Pîrvulescu L., Raba D. *Technological improvement of vegetable soups with alternative thickeners* // *Lucrări Științifice*. – 2018. – Vol. XX(3). – P. 178–183.
11. Яцура Микола Миколайович. «Розробка технології смузі з біологічно цінною добавкою».

12. Йод: навіщо він організму і де його взяти // UNICEF Україна [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unicef.org/ukraine/stories/iodine-where-to-get-it> (дата звернення: 12.04.2025).

13. Горіх волоський [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://factosvit.com.ua/horih-likuvalni-vlastyvosti/> (дата звернення: 12.04.2025).

14. Структурно-функціональні властивості окремих представників полісахаридів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://cpo.stu.cn.ua/Oksana/harch_himia_lekcii/470.html (дата звернення: 20.04.2025).

15. Чижевська Л.А., Польовик В.В., Корецька І.Л. Удосконалення технології супів із використанням рослинної сировини. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. [Електронний ресурс]. https://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2020/4_2020/33.pdf (дата звернення: 23.04.2025).

16. Хімічний склад і харчова цінність овочів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ulinaria.blogspot.com/p/blog-page.html> (дата звернення: 29.04.2025).

17. De Escalada Pla M. F., Ponce N. M., Stortz C. A. et al. Composition and functional properties of enriched fiber products obtained from pumpkin (*Cucurbita moschata* Duchesne ex Poiret) // LWT – Food Science and Technology. – 2007. – V. 40, № 7. – С. 1176–1185.

18. Могильний І. О. Удосконалення технології супу-пюре на основі гарбуза [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10758> (дата звернення: 22.04.2025).

19. Сочевиця: розумна альтернатива // Пропозиція. – 2004. – № 8/9. – С. 58–59.

20. Гончар В. Впровадження новітніх технологій пюреподібних супів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.researchgate.net/publication/336296501> (дата звернення: 23.04.2025).

21. Удосконалення технології крем-супу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://pidru4niki.com/12120124/ekonomika/sichuzhni_siri (дата звернення: 30.04.2025).

22. Патент: Виготовлення супів-пюре із використанням висівок різних зернових культур [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sis.ukrpatent.org/uk/search/simple/> (дата звернення: 27.04.2025).

23. Кокос [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.harbuz.info/kokos/> (дата звернення: 01.05.2025).

24. Патент: Спосіб приготування супу на кокосовій основі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1664401> (дата звернення: 02.05.2025).

25. Chen C., Min C., Xu B. Improvement of the Quality of Solid Ingredients of Instant Soups [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/87559129.2021.1934000> (дата звернення: 03.05.2025).

26. The Method For Manufacturing Soup Having Inorganic Vanadium [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=KR&NR=202300> (дата звернення: 10.05.2025).

27. Manufacturing method of nurungji cream soup [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://worldwide.espacenet.com/publication> (дата звернення: 10.05.2025).

28. Що таке спіруліна та її корисні властивості // belok.ua [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://belok.ua/blog/ua/chto-takoe-spirulina/> (дата звернення: 15.05.2025).

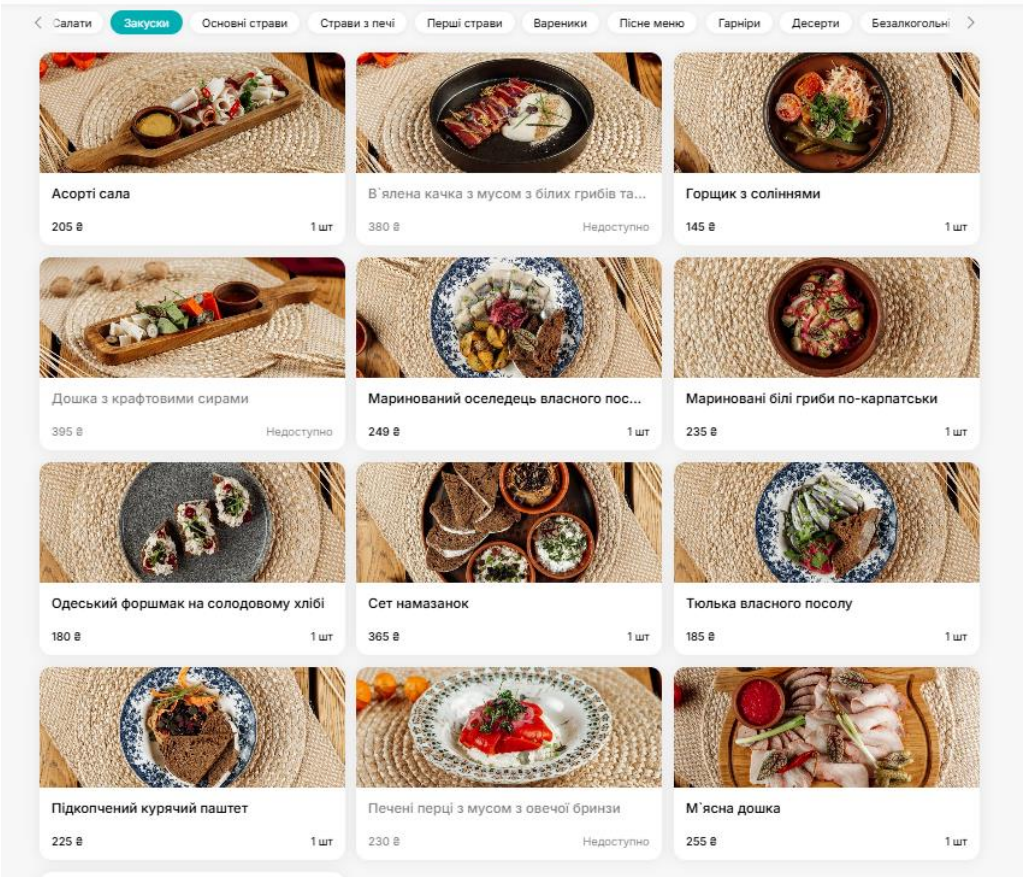
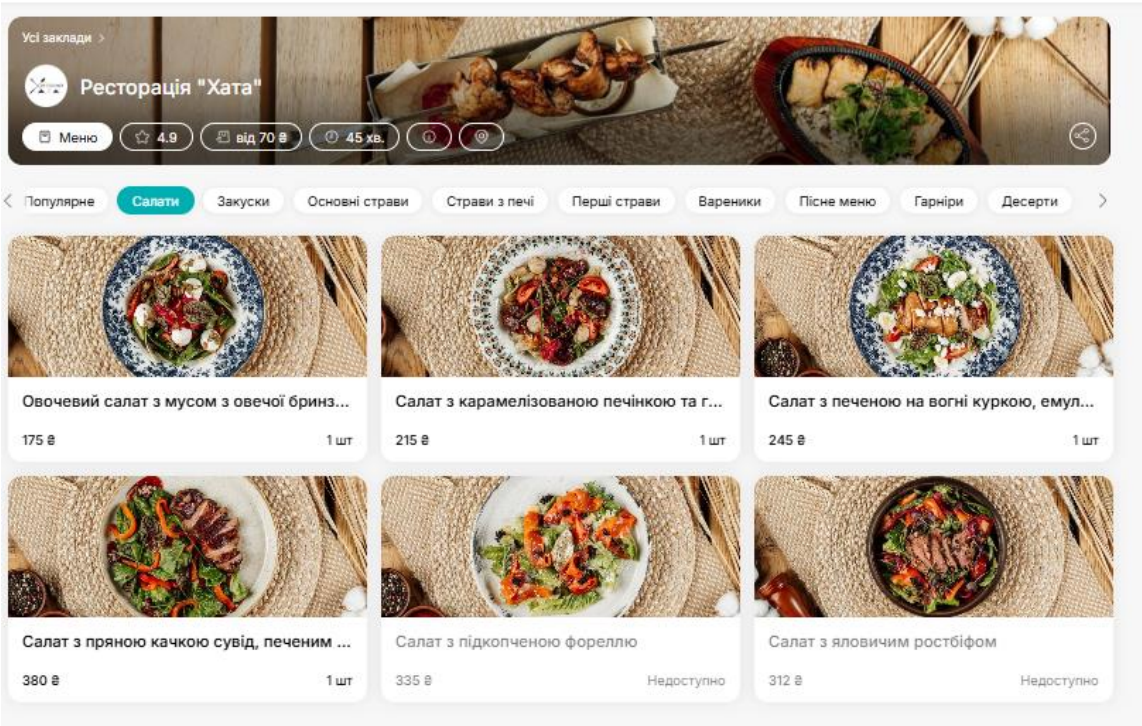
29. Переваги спіруліни // Vitaminbar [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://vitaminbar.lt/spirulinos-nauda/> (дата звернення: 15.05.2025).

30. Кокосове молоко: користь // С.В.О. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cbo.org.ua/kokosove-moloko-korist-i-shkoda-dlya-organizmu/> (дата звернення: 10.05.2025).

31. Патент про «Виготовлення супів-пюре із використанням висівків різних зернових культур». Платформа «УКРНОІВІ». URL:<https://sis.ukrpatent.org/uk/search/simple/>? (дата звернення: 13.05.2025).
32. Chen Chen, Min Chan, Baoguo Xu. «Improvement of the Quality of Solid Ingredients of Instant Soups». URL:<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/87559129.2021.1934000> (дата звернення: 20.05.2025).
33. Принцип НАССР №1. Аналіз небезпечних факторів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://znaimo.gov.ua/pryntsy-p-nassr-1-analiz-nebezpechnykh-faktoriv> (дата звернення: 22.05.2025).
34. Ресторан «Хата» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com/search?> (дата звернення: 18.05.2025).
35. Сторінка інстаграм ресторану «Хата» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.instagram.com/hata.chernivtsi/> (дата звернення: 18.05.2025).
36. Ресторан Хата [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://expz.menu/9a59eb8a-9461-4f6a-bdac-e37880d58c6f> (дата звернення: 18.05.2025).
37. Півоваров О. А., Ковальова О. С., Кошулько В. С. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва. – Дніпро : ФОП Обдимко О. С., 2022. – 407 с.
38. Павлова Л. П. Безглютенова дієта: сучасні підходи до організації харчування // Дієтологія та гастроентерологія. – 2022. – № 1. – С. 22–27.
39. Білан С. В. Технологія виробництва кулінарної продукції. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 312 с.
40. Целиакія (Coeliac disease) // Українська спілка целиакії [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://celiac.org.ua/c/index.cfm> (дата звернення: 21.05.2025).

ДОДАТКИ

Концептуальне меню ресторану «Хата»



Усі заклади >

Ресторація "Хата"

Меню

4.9

від 70 ₴

45 хв.

Закуски

Основні страви

Страви з печі

Перші страви

Вареники

Пісне меню

Гарніри

Десерти

Безалкогольні напої

Хліб



Банаш зі шкварками

230 ₴

1 шт



Гриби в сметані з паляницею

225 ₴

Недоступно



Качине філе су-від з картопляними кни...

390 ₴

1 шт



Курка в сметані з паляницею

280 ₴

1 шт



Листковий пиріг з томленою яловичино...

285 ₴

1 шт



Мідії у вершковому соусі з паляницею

275 ₴

1 шт



Половинка курча з картоплею та білим...

276 ₴

Недоступно



Томлена качина ніжка в травах з перце...

290 ₴

1 шт



Філе судака з картоплею та сирним соу...

240 ₴

Недоступно

Усі заклади >

Ресторація "Хата"

Меню

4.9

від 70 ₴

45 хв.

Закуски

Основні страви

Страви з печі

Перші страви

Вареники

Пісне меню

Гарніри

Десерти

Безалкогольні напої

Хліб



Борщ на копчених ребрах з пампушками

190 ₴

1 шт



Бульйон з домашньої курки

130 ₴

Недоступно



Закарпатський бограч

240 ₴

1 шт



Польський журек

155 ₴

1 шт

Усі заклади >

Ресторація "Хата"

Меню

4.9

від 70 ₴

45 хв.

Закуски

Основні страви

Страви з печі

Перші страви

Вареники

Пісне меню

Гарніри

Десерти

Безалкогольні напої

Хліб

Курячий шашлик з вершково-цибулеви...
125 ₴
100 г

Свинний шашлик з аджикою (вагова, 10...
145 ₴
100 г

Телячий шашлик з аджикою (вагова, 10...
140 ₴
Недоступно

Мангал на компанію
1045 ₴
1 шт

Дерун з білими грибами
245 ₴
1 шт

Ребра карамелізовані барбекю (вагова,...
139 ₴
1 шт

Дерун з куркою під сиром
265 ₴
1 шт

Запечені м'ясні голубці з грибним соус...
255 ₴
1 шт

Пательня з куркою
255 ₴
1 шт

Свіжина зі свинини під сиром з аджикою
217 ₴
Недоступно

Свинний ошийок су-від з картоплею та ...
298 ₴
1 шт

Усі заклади >

Ресторація "Хата"

Меню

4.9

від 70 ₴

45 хв.

Закуски

Основні страви

Страви з печі

Перші страви

Вареники

Пісне меню

Гарніри

Десерти

Безалкогольні напої

Хліб

Вареники з картоплею, зеленню та лис...
255 ₴
1 шт

Вареники з томленою яловичиною та д...
325 ₴
1 шт

Вареники з трьома видами сиру
220 ₴
1 шт

Усі заклади >

Ресторація "Хата"

Меню 4.9 від 70 ₴ 45 хв

Закуски

Основні страви

Страви з печі

Перші страви

Вареники

Пісне меню

Гарніри

Десерти

Безалкогольні напої

Хліб



Картопляне пюре120 ₴1 шт



Молода картопля у сметані з лисичками185 ₴1 шт



Смажена картопля з бринзою160 ₴1 шт



Овочі гриль170 ₴1 шт

Усі заклади >

Ресторація "Хата"

Меню 4.9 від 70 ₴ 45 хв

Закуски

Основні страви

Страви з печі

Перші страви

Вареники

Пісне меню

Гарніри

Десерти

Безалкогольні напої

Хліб



Млинці по-буковинськи з сиром, маком...175 ₴1 шт



Вареники з вишнею та вишневим йогуртом...165 ₴1 шт

Маковий сирник з варенням з шишок
Чізкейк з додаванням маку, варення з шишок.

264 ₴1 шт

Усі заклади >

Ресторація "Хата"

Меню 4.9 від 70 ₴ 45 хв

Закуски

Основні страви

Страви з печі

Перші страви

Вареники

Пісне меню

Гарніри

Десерти

Безалкогольні напої

Хліб



Аджика35 ₴Недоступно



Вершково-цибулевий соус35 ₴Недоступно



Гірчичний соус35 ₴Недоступно



Соус з білими грибами35 ₴Недоступно



Сметана35 ₴50 г

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

(найменування суб'єкта ЗРГ)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2025 р.

М. П. _____

Технологічна карта № 1

ОВОЧЕВИЙ СУПУ-ПЮРЕ З БРОКОЛІ

№ з/п	Найменування продукту	Брутто	Нетто
1	Броколі свіжа	35,0	35,0
2	Морква	5,0	5,0
3	Ріпчаста цибуля	15,0	15,0
4	Вода	141,4	141,4
5	Рисове борошно	10,0	10,0
6	Сіль кухонна	1,6	1,6
7	Вівсяне молоко	96,0	96,0
8	Оливкова олія	8,0	8,0
	Вихід	250	250

Технологія приготування

I етап. На першому етапі відбувається підготовка гарніру до використання. Спочатку потрібно відкласти частину гороху, що використовуватиметься для прикрашання крем-супу. Потім, необхідно промити моркву, ріпчасту цибулю, почистити та нарізати на невеликі шматки. Водорості вакаме подрібнити в блендері, і разом з пшеничним борошном та спіруліною просіяти через сито. Отримана суміш використовуватиметься в приготуванні соусу.

II етап. На даному етапі відбувається процес приготування білого соусу. Оливкову олію налити на сковорідку та довести до температури 100 °С, додати

перебиті та просіяні водорості вакаме, порошок спіруліни, пшеничне борошно, спасерувати до золотистого кольору, після чого влити кокосове молоко. Додати спеції і довести до готовності, перемішуючи масу.

III етап. Підготовлені овочів припускати при температурі 100 °С, додати зелений горошок, що залишився і довести овочі та горох до готовності, після чого їх протерти через сито. Перетерте овочеве пюре змішується із отриманим соусом та водою, доводиться до кипіння і заправляється кокосовим молоком. Подається крем-суп «Кокосовий» з водоростями за температури 65 °С.

Органолептична оцінка якості

<i>Зовнішній вигляд</i>	Однорідна, добре перетерта маса, прикрашена пророщеною зеленою
<i>Колір</i>	Зелений
<i>Консистенція</i>	Ніжна, кремова, без грудочок
<i>Смак</i>	Ніжний смак з легким присмаком вівсяного молока та яскравим смаком броколі
<i>Аромат</i>	Ніжний аромат вівсяного молока

Харчова цінність складу безглютенового супу-пюре на 1 порцію

Білки, г	8,1
Жири, г	27,0
Вуглеводи, г	17,9
Харчові волокна, г	6,4

Розробник

Стефак Святослав