

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Розширення асортименту та розроблення технологій холодних
закусок з млинцевого тіста»
на матеріалах коворкінг-кафе «Незабаром»**

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

_____ Симаки Богдана Ілліча

Науковий керівник,
ст. викладач

_____ Струтинська Любов Тодорівна

Завідувач кафедри,
канд. тех. наук., доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК З МЛИНЦЕВОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Характеристика страв з борошна та інновації у їх виробництві	5
1.2 Особливості організації виробництва холодних закусок з млинцевого тіста.....	14
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК З МЛИНЦЕВОГО ТІСТА ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КОВОРКІНГ-КАФЕ «НЕЗАБАРОМ».....	18
2.1. Загальна характеристика коворкінг-кафе «Незабаром».....	18
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності коворкінг-кафе «Незабаром».....	20
2.3. Характеристика технологічного процесу виробництва холодних закусок з млинцевого тіста у коворкінг-кафе «Незабаром».....	24
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК З МЛИНЦЕВОГО ТІСТА У КОВОРКІНГ-КАФЕ «НЕЗАБАРОМ».	27
3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології холодних закусок з млинцевого тіста.....	27
3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво холодних закусок з млинцевого тіста.....	29
3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва холодних закусок з млинцевого тіста у коворкінг-кафе «Незабаром».	41
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	44
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Ресторанний бізнес завжди був однією з найбільш динамічних і конкурентних галузей економіки. У сучасних умовах він зазнає значних змін під впливом глобальних викликів, технологічного розвитку та зміни споживчих уподобань. Успішні ресторани активно використовують цифрові технології для покращення клієнтського досвіду. Онлайн-замовлення, мобільні додатки, системи бронювання та самообслуговування стають стандартами. Зростання популярності сервісів take-away доставки змушує ресторани адаптувати меню, упаковку та логістику для забезпечення якісного обслуговування споживачів на відстані. Споживачі все більше звертають увагу на екологічність продукції, упаковки та процесів виробництва. Використання біорозкладних матеріалів та зменшення харчових відходів стає конкурентною перевагою. Сучасні ресторани все більше фокусуються на індивідуальному підході до клієнтів, пропонуючи персоналізовані меню, бонусні програми та гнучке обслуговування. Попит на здорове харчування, веганські, безглютенові та органічні страви продовжує зростати, що спонукає ресторани до оновлення меню.

Підвищення цін на продукти та енергоносії приводить до того, що ресторанний бізнес змушений шукати способи оптимізації витрат без зниження якості.

У зв'язку з кадровим дефіцитом кваліфікований персонал стає все більш цінним ресурсом, що змушує ресторани впроваджувати ефективні HR-стратегії. Конкуренція з маркетплейсами їжі сервіси доставки можуть як допомагати, так і створювати додаткову конкуренцію для традиційних ресторанів.

Актуальним і потужним інструментом для ресторанів є автентичні та класичні страви, що можуть створити незабутні враження для своїх гостей. Вони сприяють розвитку культурного обміну, підтримці локальних виробників та збереженню гастрономічної спадщини.

Важливу роль у створенні унікального іміджу ресторану та залученні гостей відіграють автентичні страви. Вони не тільки сприяють збереженню культурної спадщини, але й є важливим фактором конкурентоспроможності. Відвідувачі прагнуть скуштувати традиційні страви регіону, що стимулює розвиток гастрономічного туризму. Використання локальних рецептур і продуктів дозволяє створити впізнаваний бренд та формування унікального стилю закладу. Як відповідь на тренд автентичності сучасні споживачі цінують натуральність, традиційні технології приготування та історію страв. Автентичні страви зазвичай готуються зі свіжих місцевих інгредієнтів, що забезпечує якість та підтримку місцевих виробників. Любителі традиційної кухні, емігранти та гастрономічні ентузіасти становлять окрему категорію гостей. Тому використання у меню автентичних страв сприяє розширенню цільової аудиторії.

Враховуючи вище описане, нами прийнято рішення дослідити класичні страви з борошна, зокрема холодні закуски з млинцевого тіста, на матеріалах коворкінг-кафе «Незабаром» та вивчити можливості розширення асортименту даних страв, адаптувати рецептуру під сучасну логістику та запити потенційних гостей.

Метою кваліфікаційної роботи є дослідити, проаналізувати сучасні технології холодних закусок з млинцевого тіста, способи поліпшення харчової та споживчої цінності холодних закусок з млинцевого тіста, проаналізувати особливості організації виробництва холодних закусок з млинцевого тіста в коворкінг-кафе.

Об'єкт дослідження: технологічні процеси виробництва холодних закусок з млинцевого тіста, виробничі цехи коворкінг-кафе «Незабаром».

Предмет дослідження: технології холодних закусок з млинцевого тіста, способи покращення харчової цінності, розширення асортименту холодних закусок з млинцевого тіста.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК З МЛИНЦЕВОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Характеристика страв з борошна та інновації у виробництві млинцевого тіста

Страви з борошна відіграють ключову роль у формуванні ресторанного меню, пропонуючи різноманітність і задовольняючи запити гостей. Важливо підтримувати баланс між класичними рецептами та сучасними кулінарними трендами.

Страви з борошна займають важливе місце у кулінарії, пропонуючи широкий спектр смаків і текстур. Вони можуть бути як основними гарячими стравами, так і холодними закусками та десертами. Класифікація страв з борошна подана у Додатку А. Страви з борошна готують з різних видів тіста. Класифікація тіста схематично зображено у Додатку Б. Для досягнення ідеального смаку важливо використовувати якісні продукти. Деякі вироби вимагають спеціальних технік приготування. Правильне замішування, бродіння та випікання є критичними для кінцевого результату.

Млинці – це кулінарні вироби, приготовлені з рідкого тіста, що виливається на розігріту пательню. Основний принцип приготування полягає в тому, що рідке тісто розтікається по змащеній олією сковороді, утворюючи тонкий шар, який потім перевертається та обсмажується з іншого боку [7]. Млинці зазвичай мають круглу форму. У закладах ресторанного господарства часто готують млинці з різними начинками. Смак млинців залежить від їх складу, пропорцій та начинки.

Однак існує багато різних способів, які сприяють збільшенню асортименту млинців. Від розміру та товщини млинця до типу борошна та додаткових інгредієнтів, які використовуються, кожна характеристика може позначитися на смаку і на текстурі кінцевого продукту. Товщина млинця

впливає на рівномірність його приготування: тонші млинці готуються швидше та рівномірно обсмажуються.

Класична технологія млинцевого тіста: тісто готують у збивальних машинах або вручну. В бачок збивальної машини закладають цукор, сіль, яйця і збивають на великих обертах, доки не утвориться однорідна маса. Потім додають 50 % молока, перемішують, швидко, але поступово, всипають просіяне борошно і продовжують збивати на великих обертах, доки не утвориться тісто консистенції густої сметани.

Класичні рецептури млинців містять основну сировину – борошно пшеничне. Але можна використовувати різні типи борошна і кожен тип має унікальний вплив на смак і текстуру млинців. Класифікацію борошна подано у додатку В.

Пшеничне борошно – це борошно, яке найчастіше використовують для приготування млинців.

Кукурудзяне борошно – ще один вид борошна, який можна застосовувати в рецептах млинців. Воно додає млинцям злегка хрустку текстуру та солодкуватий смак. [8] Млинці з кукурудзяного борошна часто подають із пікантними начинками, такими як сир, бекон або яйця.

Гречане борошно – це борошно, яке не містить глютену, тому для людей з целиакією або непереносимістю глютену є чудовою дієтичною альтернативою. При застосуванні її краще змішувати в співвідношенні 1: 2 з пшеничним борошном [9]. Гречані млинці часто подають із солодкими начинками, такими як кленовий сироп, мед або фрукти.

Вівсяне борошно – ще один безглютеновий варіант, який можна використовувати в рецептах млинців. При застосуванні її краще змішувати з іншими сортами борошна в співвідношенні 1: 3. Млинці з вівсяного борошна часто подають із солодкими начинками, такими як збиті вершки або фрукти.

Експериментуючи з різними видами борошна, можна отримати різноманітні рецепти смачних млинців [10]. Додаткові інгредієнти можуть зіграти значну роль у посиленні смаку млинців. Залежно від інгредієнтів, які

використовуються у млинцях, вони можуть підвищити харчову цінність кінцевого продукту.

Одним із різновидів млинців є і так звані торти з млинців, тобто декілька млинців, складених стопкою один на одного і перекладених між собою різною начинкою [11].

Солодкі млинці є найпоширенішим типом млинців і зазвичай подаються на сніданок або пізній сніданок. Їх можна подавати з різними солодкими начинками, такими як мед, кленовий сироп, збиті вершки, свіжі фрукти, джем або шоколадна стружка [12].

Солоні млинці менш поширені, але однаково смачні. Їх можна приготувати з такими інгредієнтами, як м'ясо, гриби, сир, зелень, овочі чи бекон.

Для різних начинок використовують і різні методи загортання млинців. Наприклад трубочка підходить для млинців з щільними начинками, які не розтікаються, наприклад сиру. А для більш рідкої консистенції млинці складають у конвертики чи трикутники. Товсті млинці з щільною начинкою загортають конусом, з рибними начинками скручують у трубочки і розрізають на роли.

У закладах ресторанного господарства не подають лише одні млинці. Обов'язково додають сметану, мед, джем, згущене молоко, шоколадний топінг, цукрову пудру, какао. Млинці роблять із фруктами, ягодами, сиром, овочами, м'ясом, рибою, по-різному загортають, смажать і розрізають. Заклади ресторанного господарства завжди прагнуть до гарного і унікального оформлення страви та смачного і неповторного смаку.

Для приготування млинців необхідно молоко, борошно, яйця і цукор, але замість молока можна наприклад використовувати кефір або воду, а ще додають олію, вершкове масло, ванілін, розпушувач, дріжджі, соду, сіль [13]. Від якості обраних продуктів буде залежати смак готового виробу. Якість харчових продуктів повинна відповідати вимогам стандартів. Якість будь-

якого харчового продукту визначається, за характерними для нього властивостями, які називають показниками якості.

Якість харчових продуктів залежить від факторів сфери виробництва і умов вирощування рослинної продукції, якості сировини, напівфабрикатів, технології їхнього оброблення, обладнання; факторів сфери розподілу – якості зберігання, транспортування, реалізації.

Кожна партія харчових продуктів, що надходить від виробника, повинна супроводжуватися посвідченням про якість, сертифікатом відповідності державній системі сертифікації або копією сертифіката відповідності, завіреною постачальником на товар, у супровідній документації обов'язково має бути вказаний реєстраційний номер сертифіката [14]. Харчові продукти, які супроводжуються сертифікатом, вважаються проконтрольованими на їхню відповідність вимогам стандартів і безпеки. Розглянемо основні інгредієнти.

Борошно пшеничне – це порошкоподібний продукт, який одержують при розмелюванні зерна [15]. За якістю борошно пшеничне виробляється 5 гатунків: крупчатка, вищий, 1-ий, 2-ий гатунки і оббивне (безсортowe). На підприємствах громадського харчування зазвичай використовується борошно вищого та 1-го гатунку [16].

Вимоги до якості борошна. Колір є показником якості і гатунку борошна. Борошно вищого гатунку світліше за борошно нижчого гатунку, оскільки вміщує менше висівок. Запах борошна визначають органолептичними методом. Для підсилення запаху зразок борошна зволожують гарячою водою (60 °C) або зігрівають диханням. Відповідно до стандарту запах борошна повинен бути приємним, слабо виявленим. Не допускаються сторонні запахи (затхлий, часниковий, пліснявий, полину та інші).

Якість борошна встановлюють органолептичним методом шляхом розжовування зразка борошна. Смак повинен бути властивий борошну, без гіркуватого та кислуватого присмаків [17]. Виявлений солодкий смак

свідчить про виробництво борошна з пророслого зерна; гіркуватий і кислуватий – про окислення і гідроліз жирів борошна; гіркуватий – про наявність у борошні насіння полину. Наявність хрускоту вказує на присутність у борошні подрібнених мінеральних домішок (піску, землі, глини), які потрапили разом з погано очищеним зерном.

Зберігають борошно у сухих коморах, які мають гарну вентиляцію, при температурі повітря $+12..+18^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості 75 % протягом 10 діб. Вологість – частка води у борошні не повинна перевищувати 15 %.

Цукор-пісок – повинен бути сипучим, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без сторонніх присмаків [18]. Перед використанням цукор просіюють через сито з вічками розміром не більше ніж 3 мм. У зв'язку з підвищеною гігроскопічністю цукру, його зберігають у сухих коморах при температурі $+17^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості 75 % до 1 місяця . При збільшенні терміну зберігання цукор зволожується, стає липким та утворює грудки.

Молоко – цінний продукт для харчування, який містить усі необхідні для організму людини поживні речовини. Академік І. П. Павлов назвав молоко «Дивною їжею, виготовленою самою природою» [19]. У молоці міститься понад 100 різних компонентів, які добре збалансовані і тому легко засвоюються.

Не допускаються такі недоліки молока: гіркуватий, кормовий присмак і запах, забрудненість [20]. Молоко зберігають у холодильних камерах при температурі $+2 +6^{\circ}\text{C}$ не більше ніж 20 год з моменту виготовлення.

Яйце – це продукт дуже високої харчової і біологічної цінності. На підприємствах використовують переважно курячі. Вуглеводи в яйці представлені глюкозою, галактозою, манозою і знаходяться як у жовтку так і в білку. Вітаміни А, D, РР, В₁, В₂, В₆ містяться переважно в жовтку яйця [21]. Колір жовтка зумовлений пігментами – каротином і ксантофілом.

Отже, за хімічним складом харчова цінність яєчного жовтка вища, ніж білка.

Сода впливає на пишність млинців, достатньо лише невеликої щіпки. Якщо у складі млинців є кисломолочні продукти, то соду не гасять. Олія та вершкове масло у складі млинців допомагають їм не прилипати до сковорідки [22]. Сіль та цукор впливають на смак млинців, не зважаючи на те, які будуть млинці (солоні чи солодкі), все одно додають і те і те.

До складу млинцевого тіста входять такі продукти: борошно – 26 %, молоко – 64 %, яйця – 7 %, цукор – 2,4 %, сіль – 0,6 %. Тісто на млинці містить значну кількість рідини, тому в ньому швидко і максимально набрякають білки борошна. Щоб не допустити утворення клейковинних зв'язків і відповідно, затягування тіста, необхідно для замішування тіста використовувати борошно з середнім вмістом (до 30 %) слабкої клейковини, а рідину – охолодженою. Розпушують тісто шляхом механічного збивання, під час якого білки яєць утворюють піну і бульбашки повітря затримуються в ній.

Не можна всипати борошно надто швидко і залишати його не розмішаним навіть на короткий час, оскільки в тісті утворюються грудочки, яких потім важко позбутися [23]. У густе тісто вливають решту (50 %) молока і збивають на повільній швидкості машини, щоб тісто не розбризкувалося. Збивають протягом 2-3 хв, доки не утвориться тісто сметано подібної консистенції. Якщо в тісті утворюються грудочки, його проціджують та повторно збивають.

Але основний процес розпушування відбувається під час випікання за рахунок теплового розширення бульбашок повітря, що містяться в тісті й часткового випаровування вологи з нього. Цьому сприяє смаження тіста тонким шаром. Наливши на сковороду тісто товстим шаром, випаровування вологи уповільнюється, напівфабрикат буде щільним та несмачним.

Нижче (табл.1.1) наведено недоліки, які можуть виникнути під час приготування млинців, причини виникнення цих недоліків та способи їх усунення.

Таблиця 1.1

Можливі недоліки, причини виникнення та способи усунення, які можуть виникнути під час приготування млинців

Можливі недоліки	Причини виникнення	Способи усунення
Тісто з грудочками непромішаного борошна, неоднорідної консистенції	Борошно всипали надто швидко, тісто повільно або недостатньо збивали	Процідити тісто і повторно збити
Напівфабрикат має неоднорідну товщину	Випікали тісто на нерівній поверхні	Вирівняти поверхню плити або сковороди
Напівфабрикат товстий, непропечений	Тісто густе, наливали товстим шаром	Розвести тісто молоком, зменшити кількість тіста на один млинець
Напівфабрикат сухий і ламкий	Тісто випікали тривалий час при низькій температурі	Підвищити температуру випікання
Напівфабрикат підгорілий, з великими пухирцями	Тісто випікали при високій температурі	Знизити температуру випікання

Для солоних млинців беруть м'ясо яловичини, свинини чи курки. Відварюють його до готовності, додавши у воду лавровий лист, перець духмянний і чорний горошком. Бульйон від м'яса не виливають. Цибулю дрібно нарізають і обсмажують на олії до золотистого кольору [27]. М'ясо пропускають через м'ясорубку, викладають на сковороду до цибулі з рисом та додають сіль і мелений перець за смаком. Доливши трохи м'ясного бульйону(приблизно 50-75 мл), перемішують і тушкують суміш на середньому вогні, помішуючи, 3-5 хвилин.

Для м'ясного пирога з млинців беруть круглу форму з високими бортами діаметром 24-26 см та змащують маргарином. Дно і борти форми (з внутрішньої сторони) вистеляють млинцями, на них рівномірно викладають

м'ясну начинку, зверху на неї – знову млинець, і так 5-6 шарів. Верхні млинці змащують маргарином [28]. Сформований виріб запікають у духовій шафі при 200 °С протягом 5-7 хвилин. Готовий пиріг нарізають на порції масою 160 г і подають з гарячим вершковим маслом.

Пиріжки з млинців. На млинцевий н/ф викладають начинку та загортають у вигляді пиріжка, надаючи йому прямокутної форми [29]. Сформовані пиріжки змочують у яйцях, панірують в сухарях і смажать у фритюрі. Найчастіше пиріжки готують з несолодкими начинками, наприклад, м'ясною, ліверною, грибною, рибною, тощо.

Начинка з бринзою та зеленню. Бринзу (сулугуні) подрібнюють (пропускають через м'ясорубку, подрібнюють блендером або дрібно нарізають). Перемішують з домашнім сиром до однорідної маси [30]. Додають подрібнений часник, зелень і нарізаний помідор. За необхідності солять і все перемішують.

Ягідна начинка. Великі ягоди подрібнюють (полуниця, вишня) при необхідності очищають від кісточок. Змішують ягоди, крохмаль і цукрову пудру [31]. За смаком додають ваніль або ванільний цукор, подрібнені горіхи.

Млинці як і будь яка страва має відповідати певним вимогам якості:

Зовнішній вигляд – млинці однакової товщини і розмірів, добре пропечені, без тріщин і пухирців.

Консистенція – м'яка, еластична.

Колір – від темно-жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах – властивий страві, в міру солений.

Деякі млинці зафарбовують у різні кольори. Для зеленого кольору беруть шпинат з водою 1:1 і подрібнюють у блендері. Суміш проціджують через сито і додають до готового млинцевого тіста [32]. Для червоного кольору натирають буряк, для помаранчевого - моркву. Відціджують сік через марлю.

Зелені млинці смакують з рибою, ікрою, грибами, м'ясом. Червоні поєднують з м'ясом або підсоленим сиром, а жовті – з медом, варенням, згущеним молоком. Для покращення смаку, консистенції і зовнішнього вигляду дуже важливі складники, пропорції і технологія приготування млинців. Результат буквально залежить від кожного продукту у складі.

Для оптимізації виробництва у ресторанному бізнесі використовують також інноваційні підходи до виробництва страв з млинцевого тіста (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Інноваційні підходи до виробництва страв з млинцевого тіста

Інновації	Характеристика
<i>Автоматизовані лінії виробництва</i>	Роботизоване тістомісіння – сучасні міксери забезпечують ідеальну консистенцію. Автоматичні млинцеві конвеєри – печуть, перевертають та охолоджують млинці. Дозатори – точне наповнення млинців із мінімальними відходами.
<i>Інноваційні рецептури та заміники інгредієнтів</i>	Безглютенові млинці – виготовлені з рисового, кукурудзяного або вівсяного борошна. Рослинні альтернативи – яйця замінюють аквафаба. Функціональні добавки – білкові, вітамінізовані
<i>Технології швидкого заморожування (IQF – Individual Quick Freezing)</i>	Використовується для виробництва напівфабрикатів – швидке охолодження до -40°C зберігає текстуру і свіжість млинців.
<i>Смарт-упаковка</i>	Вакуумне пакування – додатково термін зберігання без консервантів. Модифіковане газове середовище (КАРТА)– підтримує свіжість продукту, зменшуючи окислення. Біорозкладні упаковки – екологічний тренд.
<i>Використання 3D-друку в кулінарії</i>	Експериментують із 3D-принтерами для створення млинців складних та багатрівневих.
<i>«Розумні» сковорідки та сенсори якості</i>	Індустріальні сковорідки з вбудованими датчиками температури контролюють рівномірне приготування. АІ-контроль якості – камери та сенсори оцінюють колір, товщину та текстуру млинців на конвеєрі.

Інновації на ресторанній кухні допомагають:

- ✓ Оптимізувати робочі процеси.
- ✓ Підвищити якість страв.
- ✓ Скоротити та мінімізувати витрати.
- ✓ Пропонувати унікальні гастрономічні враження.

Ці інновації допомагають не тільки покращити якість млинців, а й зробити виробництво ефективним, безпечним і екологічним.

1.2 Особливості організації виробництва холодних закусок з млинцевого тіста

Холодні закуски з млинцевого тіста відрізняються легкістю приготування, варіативністю начинки та привабливим виглядом. Їх виробництво має кілька ключових аспектів (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Етапи технологічного процесу виробництва холодних закусок з млинцевого тіста

Етапи	Характеристика
<i>Підготовка млинцевого тіста</i>	Використання якісного борошна та яєць для досягнення еластичності. Витримка тіста перед випіканням для рівномірної консистенції.
<i>Випікання млинців</i>	Використання антипригарних поверхонь для зменшення кількості масла. Контроль товщини млинців для зручного згортання з начинкою.
<i>Приготування начинки</i>	Використання свіжих інгредієнтів (сир, риба, зелень, овочі). Поєднання текстур для створення приємного смаку.
<i>Формування закусок</i>	Загортання у рулети, конуси або пакети для збереження форми. Використання харчової плівки для фіксації перед подачею.
<i>Зберігання та подавання</i>	Охолодження перед подачею для покращення смаку. Використання соусів і зелені для прикрашання.

Ефективна організація робочого місця дозволяє оптимізувати процес приготування млинців та забезпечити їхню якість (схема 1.1).



Рис. 1.1. Схема організації робочого місця по виробництві холодних закусок з млинцевого тіста

Страви з борошна відіграють ключову роль у формуванні ресторанного меню, пропонуючи різноманітність і задовольняючи запити гостей. Важливо підтримувати баланс між класичними рецептами та сучасними кулінарними трендами. Холодні закуски з млинцевого тіста є чудовим доповненням до асортименту ресторану, забезпечуючи естетику та смакову привабливість. Ефективна організація робочого місця сприяє підвищенню продуктивності та якості страв.

Також для приготування млинців необхідне якісне устаткування для зручної та ефективної роботи. По-перше потрібна спеціальна сковорідка чи млинниця. На якісній сковорідці, млинці не рвуться, добре пропікаються та не прилипають до поверхні.

Млинниця (рис. 1.2, Додаток Г) – це зазвичай круглий прилад з антипригарним покриттям, на якому виходять рівні млинці, рівномірно пропечені.

Невелику кількість млинців випікають на чавунних сковородах діаметром близько 22 см. Добре розігріту поверхню сковороди ледь змащують жиром, розливною ложкою наливають тонким шаром тісто і рівномірно розподіляють його характерними рухами [24]. Олією змащують сковорідку кожні 2-3 рази. Коли краї почнуть рум'янитися, перевертають на іншу сторону дерев'яною лопаткою і обсмажують ще трохи.

Для смаження великої кількості млинців використовують млинницю призначену для автоматичного виробництва млинців (рис. 1.3, Додаток Д), омлетної стрічки та інших подібних продуктів, автоматична машина для виготовлення млинців круглої форми, різних видів (від солодких до гострих) та з борошна будь-якого сорту.

Млинниця складається з бачка для тіста об'ємом 3 літри, гарячого барабана із захисною сіткою, пульта управління з селектором функції та цифровим дисплеєм для контролю температури барабана. Двигун закритий корпусом із анодованого алюмінію. Апарат млинний оснащений насосом для автоматичної подачі рідкого тіста, з можливістю регулювання його витрати

та регулятором швидкості обертання барабана, а також термостатом для регулювання температури поверхні гарячого барабана.

Забезпечена накопичувачем рідкого тіста, яке автоматично подається на барабан, що обертається з електричним джерелом нагріву, ступінь пропікання регулюється електронним термостатом і варіатором швидкості обертання.

Для роботи автомата необхідне стиснене повітря, оснащене таймером, що регулює періодичність нанесення тесту на барабан.

Розрізняються два варіанти машин:

- для виробництва млинцевої стрічки шириною 160 мм або 200 мм (довжина шматків, що нарізаються, регулюється в діапазоні від 20 мм до нескінченності);
- для виробництва млинців круглої форми діаметром 195 мм або 320 мм.

Ширина млинця 200 мм, регульована довжина, продуктивність 80 м/год 675 шт/год.

Принцип дії: рідке тісто на млинці закладають у спеціальний бачок, звідки його по похилому лотку подають до поверхні розігрітого барабана. Під час обертання барабана до його розігрітої поверхні прилипає тонкий шар тіста, який випікається з одного боку у вигляді безперервної стрічки [26]. Спеціальний шкребок відокремлює тістову стрічку від барабана, відсікач розрізає її на заготовки і вкладає у стосики. Продуктивність апарата – 675 шт. млинців за годину.

Отже, для організації виробництва холодних закусок з млинцевого тіста є достатня кількість устаткування та інвентарю, щоб забезпечити продуктивну роботу працівників.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК З МЛИНЦЕВОГО ТІСТА ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КОВОРКІНГ-КАФЕ «НЕЗАБАРОМ»

2.1. Загальна характеристика коворкінг-кафе «Незабаром»

Для дослідження ми обрали коворкінг-кафе «Незабаром» - атмосферний та естетичний заклад у центрі міста поблизу театру імені Ольги Кобилянської у місті Чернівці, по вулиці Фрідріха Шіллера 1 (Додаток Е). Графік роботи закладу понеділок-неділя з 09⁰⁰ до 22⁰⁰ без перерви та вихідних. У меню закладу представлено: сніданки, салати, страви до ігристого та сухого, гарніри, десерти, українське вино на розлив, кава та чай, фреші. Під час блекаутів керівництво закладу придбало генератор. Завдяки цьому кафе «Незабаром» не зупинило свою роботу, а продовжило працювати у звичному режимі.

Коворкінг-кафе «Незабаром» – це заклад, що поєднує простір для роботи та кав'ярню. Відвідувачі можуть орендувати робоче місце на певний час, користуватися Wi-Fi, заряджати пристрої, а також замовляти каву та закуски. Такий формат популярний серед фрілансерів, підприємців і студентів, які шукають комфортне місце для роботи поза домом або офісом.

Фірмовий логотип коворкінг-кафе «Незабаром» наведений на рис. 2.1.

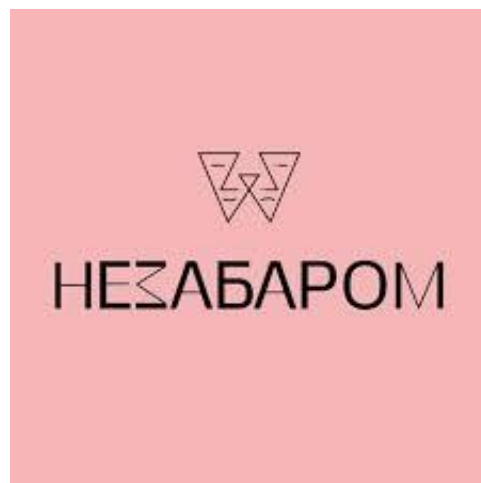


Рис. 2.1. Логотип коворкінг-кафе «Незабаром»

Неймінгом для закладу є «Незабаром», що асоціюється з плануванням найближчих зустрічей. Легенда звучить наступним чином: сучасний креативний простір, місце проведення ділових та результативних зустрічей. Фасад закладу зображено у Додатку Є.

Для приготування страв у коворкінг-кафе «Незабаром» використовують тільки натуральні, корисні продукти, які проходять термічну обробку. Збалансований склад і оригінальне оформлення допоможуть перетворити прийом їжі на справжнє задоволення. Меню розроблено з урахуванням особливостей та потреб потенційних відвідувачів та включає страви української та європейської кухні.

Стіни в закладі пофарбовані в світло-коричневий колір, оформлено на стінах структуру цегли. Освітлення виконано за рахунок довгих конусоподібних ламп, воно є локальним. Зала закладу оснащена зручними, комфортабельними, гармонійними за стилем і формою меблями. Це крісла та дивани з дерев'яним оздобленням та обшивкою з велюру. Дотримано аристократичний стиль. Меблі виконані з якісним і екологічно чистих матеріалів. На стінах розміщені великі картини.

Інтер'єр коворкінг-кафе «Незабаром» представлено на рис. 2.2.



Рис. 2.2. Інтер'єр коворкінг-кафе «Незабаром»

Торговельна зала розділена умовно перестінками, що створює зони для комфортного ведення ділових бесід та переговорів. Налічується 25

посадкових місць, що забезпечується 2- та 4-місними столами. Всі столи рухомі, які легко складаються в ряд для забезпечення посадки 6 та більше гостей за потреби. Столи круглі та квадратні.

Класичний інтер'єр є зручним для проведення ділових зустрічей. Основні переваги класичного інтер'єру:

- Солідний вигляд – справляє гарне враження на партнерів та клієнтів.
- Комфорт і зручність – ергономічні меблі, які сприяють тривалому перебуванню.
- Нейтральна атмосфера – не відволікає від основної мети зустрічі.
- Престижність – асоціюється з надійністю та стабільністю.

Для сервірування та подачі страв у кафе використовують демократичний порцеляновий, керамічний, фаянсовий та скляний посуд.

В закладі дотримуватимуться високої корпоративної культури, принципів професіоналізму та етику. Гендерних ознак до персоналу не висувається. Спецформа офіціантів представлена білими сорочками та чорними штанами.

В коворкінг-кафе «Незабаром» обслуговування проводиться офіціантами за меню вільного вибору з наступним розрахунком. Оплата здійснюється як готівкою, так і за кредитними картками.

Для забезпечення широкого спектру надання послуг у закладі для розповсюдження продукції використано прямий спосіб, через торговельну залу кафе, а також за допомогою інтернет-сторінки.

2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності коворкінг-кафе «Незабаром»

Структурно-технологічна схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів оброблення сировини, приготування напівфабрикатів та страв. На рис. 2.3

наведено структурно-технологічну схему виробництва коворкінг-кафе «Незабаром».

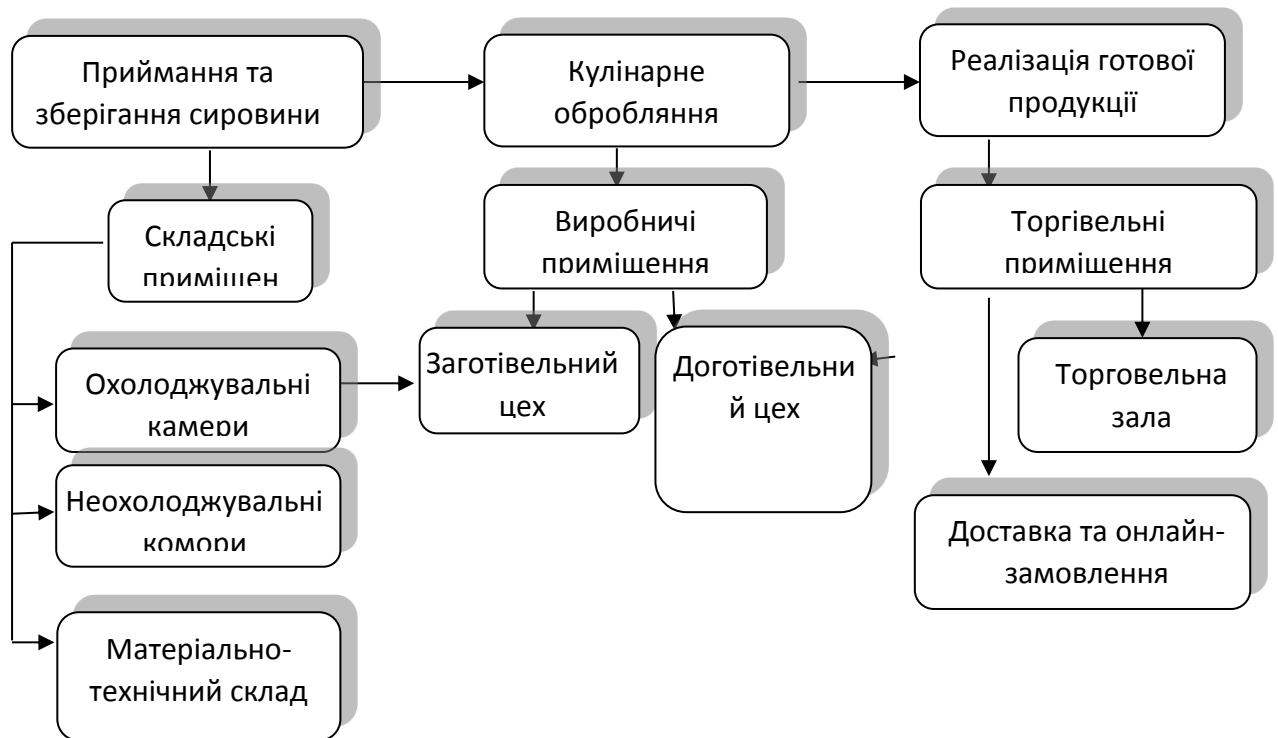


Рис.2.3. Схема виробничо-торговельної структури коворкінг-кафе «Незабаром»

Виробничий процес у коворкінг-кафе «Незабаром» моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи розраховують за формулою.

Результати прогнозування добової динаміки попиту коворкінг-кафе «Незабаром» на 25 місць представлено в табл. 2.1.

Всього відвідувачів за день 199 осіб. Найбільш завантажені години припадають на обід з 11:00 до 14:00 та вечір з 16:00 до 20:00. Оборотноість місця за день становить 5,0 разів. Ми провели розрахунки та перевірили з фактичними даними.

Таблиця 2.1

Прогнозована добова динаміка попиту коворкінг-кафе «Незабаром»

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
9:00-10:00	60	1	0,1	3
10:00-11:00	60	1	0,3	7
11:00-12:00	60	1	0,4	10
12:00-13:00	90	0,7	0,6	11
13:00-14:00	60	1	0,4	10
14:00-15:00	60	1	0,2	5
15:00-16:00	60	1	0,4	10
16:00-17:00	60	1	0,6	15
17:00-18:00	90	0,7	0,8	14
18:00-19:00	60	1	1	18
19:00-20:00	60	1	0,5	12
20:00-21:00	60	1	0,1	3
21:00-22:00	60	1	0,1	2
Загальна кількість відвідувачів за день				120

Для визначення кількості страв і виробів, які повинні реалізовуватися у коворкінг-кафе, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв та прогнозовану кількість споживачів, які відвідуватимуть заклад у максимально завантажені години дня. Для закладу ресторанного господарства загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв.

Розрахунок прогнозованої кількості страв зводимо в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Прогнозована кількість страв у коворкінг-кафе «Незабаром»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Холодні закуски	0,6	72
Гарячі закуски	0,3	36
Супи	0,7	84
Основні страви	0,9	108
Гарніри	0,3	36
Солодкі страви	0,4	48
Кондитерські вироби	0,5	60
Гарячі напої	0,6	72
Холодні напої	0,4	48
Разом за групами		564

Таким чином бачимо, що у коворкінг-кафе «Незабаром» в день планується реалізувати 72 порції холодних закусок. Частину з них пропонується виробляти групу закусок з млинцевого тіста. Беручи до уваги, що при оновленні меню дані страви будемо пропонувати в тестовому режимі, том їх кількість пропонуємо виробляти у частці 50% , тобто 36 порцій.

Необхідна кількість сировини для виконання виробничої програми закладу постачається переважно один раз на два-три дні для забезпечення свіжості та якості. М'ясо, птиця, субпродукти закупаються на підприємстві «М'ясо-Пром» та фермі «Здоровий пан», риба у ТОВ «Fish-Ukraine», яйця у компанії «Ясенсвіт», молоко та молочні продукти на ТОВ «Чернівецький молочний завод», овочі, фрукти та зелень у компанії «Фруктовий караван», бакалійні товари та сипучі продукти у ТОВ «Натур Фудс».

Відповідно до структурно-виробничої схеми коворкінг-кафе процес механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів відбувається у заготівельному цеху, котрий призначений для доочищення і виготовлення напівфабрикатів із фруктів, овочів, зелені, а також м'яса, риби та морепродуктів. Виготовлення готової продукції відбувається у

доготівельному цеху та реалізується у торговельній залі через обслуговування офіціантами.

2.3 Характеристика технологічного процесу виробництва холодних закусок з млинцевого тіста у коворкінг-кафе «Незабаром»

Холодні закуски – це страви, які подаються охолодженими або кімнатної температури перед основною стравою. Вони можуть бути як простими (салати, нарізки, бутерброди), так і складними (желе, паштети, фаршировані овочі, рибні або м'ясні рулети, млинці, оладки та вафлі). Класифікація холодних закусок подана у Додатку 3.

Досліджено основні етапи виробництва холодних закусок у коворкінг-кафе «Незабаром». Схематично зображено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Етапи виробництва холодних закусок у коворкінг-кафе «Незабаром»

Етапи	Характеристика
<i>Підготовка сировини</i>	-Відбір якісних продуктів відповідно до рецептури. - Миття та очищення овочів, фруктів, зелені. -Обробка м'яса, риби, морепродуктів (обвалювання, видалення кісток).
<i>Нарізка та формування</i>	- Продукти нарізають відповідно до технологічних вимог (кубиками, соломкою, слайсами, кільцями тощо). - Компоненти можуть викладатися шарами, змішуватися або фаршируватися.
<i>Термічна обробка (за необхідності)</i>	- Варіння, запікання, тушкування або обжарювання деяких інгредієнтів (наприклад, грибів, м'яса, риби, яєць). - Приготування соусів (майонез, заправки, маринади).
<i>Оформлення та подавання</i>	- Використання красивої подачі: сервірування на блюдах, таралетках, листях салату. - Прикрашання зеленню, горіхами, оливками, соусами.

закінчення табл. 2.3

<i>Зберігання</i>	- Готові холодні закуски зберігаються при температурі +2...+6°C, щоб зберегти свіжість та смакові якості.
<i>Перевірка вимог до якості</i>	- Свіжий вигляд та приємний аромат. - Відповідність нормам безпеки харчових продуктів. - Гармонійний смак і правильне поєднання інгредієнтів. - Естетична презентація.

Правильна організація технологічного процесу гарантує якість холодних закусок та їхню привабливість для споживачів.

Провели дослідження щодо наявності млинців у меню.

Оладки гарбузові з лососем (Гаряча закуска)

Смажені гарбузові оладки, з додаванням насіння чіа. Подають з слабо соленим лососем, крем сиром лабне власного приготування, олією з зелені та насінням льону.



Млинці з крем-сиром і ванільний кремом (Гаряча закуска)

Млинець, сирна начинка, карамелізована журавлина, ванільний крем, фруктовa пудра.

Запечені млинці з мясом і грибним

бешамелем (гаряча страва)

Млинець, фарш свинний, грибний
бешамель, цибуля кріспі, зелень,
трюфельна олія, перець гочугару.



У меню коворкінг-кафе «Незабаром» є невеликий асортимент млинців та оладок. Група страв «Холодні закуски» взагалі відсутня. Є тільки салати. Тому впровадження холодних закусок з млинцевого тіста є перспективним та буде цікавим для гостей закладу. Також варто зауважити, що виробництво млинців в якості холодних закусок є менш затратним і технологічний процес швидким, оскільки напівфабрикати заготовлюються заздалегідь і період порціонування та подавання на стіл гостю дуже швидкий.

Саме швидке обслуговування та швидке подавання замовлених страв є важливим аспектом оцінки роботи закладу гостями.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК З МЛИНЦЕВОГО ТІСТА У КОВОРКІНГ-КАФЕ «НЕЗАБАРОМ»

3.1 Обґрунтування рецептурного складу холодних закусок з млинцевого тіста

Першим етапом роботи було проведення аналітичних досліджень, які дозволили вибрати напрямки проведення експериментів, визначити послідовність етапів вирішення поставлених завдань.

Ми пропонуємо підвищити харчову цінність оболонки млинцевого н/ф, за рахунок додавання вівсяного борошна. Також замінити рідину молоко та воду на овочеві соки: морквяний і томатний.

Одним із перших етапів проведення робіт стало обґрунтування інноваційних технологій млинців.

Напівфабрикат «Млинці морквяні оболонка н/ф» готується за класичною рецептурою, в якій замінено пшеничне борошно на вівсяне і молоко на морквяний сік, вилучено цукор. До складу вівсяного борошна входять вітаміни B1, B2, B6, B9, а також вітамін E і PP. Хімічний склад морквяного соку наведено у (табл.3.1). В якості начинки до даного н/ф використаємо начинку з нуту та кисломолочний сир. Корисні властивості нуту обумовлені великою кількістю мінералів та вітамінів. У бобах містяться білки, жири, клітковина, вітаміни групи B (B1, B2, B3, B5, біотин, B6, B9), вітамін A, E і C. Кисломолочний сир містить вітаміни групи B, A, E, фолієву кислоту. У ньому міститься магній, кальцій, цинк, фтор, мідь, залізо і фосфор. Завдяки кисломолочному сиру організм людини отримує кальцій, що зміцнює кісткову тканину. Соус пропонуватимемо на основі томатного соку з розмарином.

Сушений розмарин містить магній, фосфор, кальцій, натрій, калій, цинк, мідь, залізо, селен, марганець. Також його склад представлений

такими вітамінами А, РР, групи В, тіамін, аскорбінова, фолієва кислоти та жирними кислотами, серед них: міристинова, капрінова, стеаринова, лауринова, пальмітинова, арахінова, омега 3 і 6.

Таблиця 3.1

Хімічний склад овочевих соків та молока у % на суху речовину

Хімічний склад	Молоко	Морквяний	Томатний
Білки,%	3,45	1,21	1,05
Жири,%	0,57	0,16	0,11
Вуглеводи,%	5,63	9,82	3,05
Зола,%	0,8	0,44	0,53
Органічні кислоти,%	0,17	0,22	0,53
Харчові волокна,%	-	5,49	0,74
Мінеральні речовини			
Натрій, мг,%	59,77	28,57	3,16
Калій, мг,%	174,71	142,86	252,63
Кальцій, мг,%	144,83	20,88	7,37
Магній, мг,%	17,24	7,69	12,63
Фосфор, мг,%	109,2	28,57	33,68
Вітаміни			
Бета-каротин, мкг %	-	2307,69	315,79
Вітамін В ₁ , мг %	0,05	0,01	0,03
Вітамін В ₂ , мг %	0,17	0,02	0,03
Вітамін РР, мг%	0,11	0,22	0,32
Вітамін С, мг%	1,49	3,3	10,53

Другою розробкою є «Млинці томатні оболонка н/ф» входить томатний сік, хімічний склад, якого наведено у (табл.3.1). Використання овочевих соків у виробництві млинців дає змогу зменшити вуглеводно-жировий комплекс, калорійність виробів та збагатити їх вітамінами. До начинки «Млинці томатні оболонка н/ф» пропонується червона риба та черемша.

У червоній рибі містяться вітаміни головних груп – А, В, D, Е, РР, жирні кислоти омега-3 ті омега-6, повний набір необхідних для організму макро- і мікроелементів, всі незамінні амінокислоти; екстрактивні сполуки, які поліпшують травлення. Черемша містить вітаміни В1, В3, В6, В9, А, С, Е,

РР, макро- і мікроелементи: залізо, калій, кальцій, фтор, сірка, марганець, селен, мідь, йод, цинк. Також ніацин, кальцій, алліїн, глікозид, фітонциди, лізоцим та ефірну олію.

При проведенні досліджень використовували наступну сировину:

- борошно пшеничне – ДСТУ 46.004-99;
- яйця курячі – ДСТУ 5028:2008;
- сіль кухонна – ДСТУ 3583:2015;
- олія соняшникова – ДСТУ 4492:2017;
- вівсяне борошно – ДСТУ 7698:2015;
- морква – ДСТУ 7035:2009;
- нут – ДСТУ 6019:2008;
- кисломолочний сир – ДСТУ 4554:2006;
- томатний сік – ДСТУ 8895:2019;
- розмарин сушений – ДСТУ ISO 11164:2019.

Сировина та матеріали, які використовували під час досліджень, за показниками якості та безпечності відповідали вимогам нормативної документації.

Харчова цінність страв з борошна обумовлюється не лише хімічним складом, а й смаком, зовнішнім виглядом та ароматом.

Смак і аромат млинців залежать від складу і властивостей сировини, що використовується та умов зберігання.

3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво холодних закусок з млинцевого тіста

Технологічна документація – це обов’язковий набір документів, який регламентує процес приготування страв, їх склад, якість та умови зберігання. Технологічна документація потрібна для:

- *стандартизація виробництва*: забезпечує однакову якість страв незалежно від зміни персоналу; описує точні пропорції забруднень і технологічні процеси.

- *Контроль якості та безпеки*: визначає органолептичні характеристики (смак, колір, запах, консистенцію); встановлює допустимі відхилення та вимоги до сировини.

- *Дотримання санітарних і гігієнічних норм*: регламентує умови приготування та зберігання; запобігає порушенням у сфері безпеки харчових продуктів.

- *Економічна ефективність*: оптимізує витрати сировини; дозволяє розрахувати собівартість і рентабельність страв.

- *Легалізація діяльності*: використовується для розробки меню в закладах громадського харчування; відповідає вимогам контролюючих органів (Держпродспоживслужба).

Під час проведення досліджень використовувались сучасні методи, які в повній мірі характеризують технологічні параметри рецептурних компонентів: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники контрольних та дослідних зразків млинці оболонка н/ф та готових страв.

Розрахунок технологічних параметрів

До технологічних параметрів належить вихід готового продукту, виробничі та теплові втрати.

Виробничі втрати при виготовленні страви (виробу) необхідно визначити за формулою:

$$X_v = M_n - M_{н/ф}, \quad (3.1)$$

де X_v — виробничі витрати, відповідно у г;

M_n — сумарна маса сировини (нетто), що входить до складу напівфабрикату, г;

$M_{н/ф}$ — маса напівфабрикату, підготовленого до теплової обробки, г.

Втрати при тепловій обробці страви (виробу) необхідно розраховувати у відсотках до маси напівфабрикату за такими формулами:

$$X_T = M_{н/ф} - M_T, \quad (3.2)$$

$$X_T = (M_{н/ф} - M_T) / M_{н/ф} * 100, \quad (3.3)$$

де X_T - втрати при тепловій обробці страви (виробу), відповідно у г або %;

M_T - маса готової страви (виробу) після теплової обробки, г.

Втрати при остиганні страви (виробу) необхідно розрахувати для продукції, яка реалізується у остиглому стані за такими формулами:

$$X_{ост} = M_T - M_{гост}, \quad (3.4)$$

$$X_{ост} = (M_T - M_{гост}) / M_T * 100, \quad (3.5)$$

де $X_{ост}$ - втрати при остиганні страви (виробу), відповідно у г або %;

$M_{г.ост}$ - маса остиглої готової страви (виробу), г.

Загальні втрати (виробничі, теплові і втрати при остиганні) необхідно розраховувати за формулами:

$$X_{заг} = M_{н} - M_{гост}, \quad (3.6)$$

$$X_{заг} = (M_{н} - M_{гост}) / M_{н} * 100, \quad (3.7)$$

де $X_{заг}$ - загальні втрати при виготовленні страви, відповідно у г або %.

Визначення органолептичних показників проводили експертним методом за п'ятибальною шкалою: 5 балів – відмінна якість, 4 бали – добра якість; 3 бали – задовільна; 2 бали – незадовільна; 1 бал – продукт неякісний.

Показник енергетичної цінності (ккал) розраховували на 100 г готових страв з точністю до 0.1 г з урахуванням енергетичної цінності кожного компоненту рецептури, загальних витрат сировини, масової частки сухих речовин сировини і готової продукції. Енергетичну цінність визначали розрахунковим методом, приймаючи енергетичну цінність 1 г білку – 4 ккал, 1 г жиру – 9 ккал, 1 г вуглеводів – 4 ккал.

Проект технологічної документації на холодну закуску
« Млинці томатні з рибою та кисломолочним сиром»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1
на нову страву
«Млинці томатні з рибою та кисломолочним сиром»

№ пор.	Найменування сировини	Маса сировини, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		на 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Вівсяне борошно	50	50	500	500	Сировина якісна і відповідає вимогам чинного законодавства та міжнародних стандартів, технічних вимог, ін. нормативних документів
2	Томатний сік	56	56	560	560	
3	Вода	-	57	-	570	
4	Яйця	-	16	-	160	
5	Цукор	-	3	-	30	
6	Соняшникова олія	-	2	-	20	
7	Черемша	15	15	150	150	
8	Кисломолочний сир	80	80	800	800	
9	Червона риба	10	10	100	100	
10	Сир твердий	12	12	120	120	
11	Волоські горіхи	10	10	100	100	
12	Оливкова олія	5	5	50	50	
	Маса напівфабрикату, г	-	106	-	1060	
	Маса готової страви, г	-	185	-	1850	

Технологія приготування

У тару закладають цукор, сіль, яйця та перемішують доки не утвориться однорідна маса. Потім додають томатний сік, перемішують та поступово, всипають просіяне пшеничне та вівсяне борошно і продовжують перемішувати. Додають води та перемішують, доки не утвориться тісто сметаноподібної консистенції.

Добре розігріту поверхню пательні ледь змащують соняшниковою олією, розливною ложкою наливають тонким шаром тісто і розрівнюють його, щоб товщина млинців була однаковою. Випікають млинці з однієї сторони, потім перевертають та випікають так само з іншої. Товщина випечених млинців не повинна перевищувати 1,5-2 мм. У процесі випікання готові млинці складають стосиком, де вони і охолоджуються.

Для начинки: здійснюють МКО черемші та дрібно нарізають. Червону рибу нарізають на слайси. Кисломолочний сир солять та додають подрібнену черемшу – перемішують.

Для соусу: здійснюють МКО черемші. Сир твердий натирають на терці. Волоські горіхи подрібнюють у блендері до пюреподібного стану. Додають черемшу, натертий твердий сир та оливкову олію – знову подрібнюють у блендері.

На млинець намащують сир з черемшою, туди ж викладають слайси з червоною рибою. Млинець загортають у вигляді рулета та кладуть в холодильник на 30 хв, порціонують. При подаванні поливають соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – млинці, з добре підрум'яненою поверхнею, розрізані на широкі шматочки по косій, политі соусом з черемші. На розрізі видніється сирна начинка з черемшею та червоною рибою.

Колір – властивий вхідним продуктам.

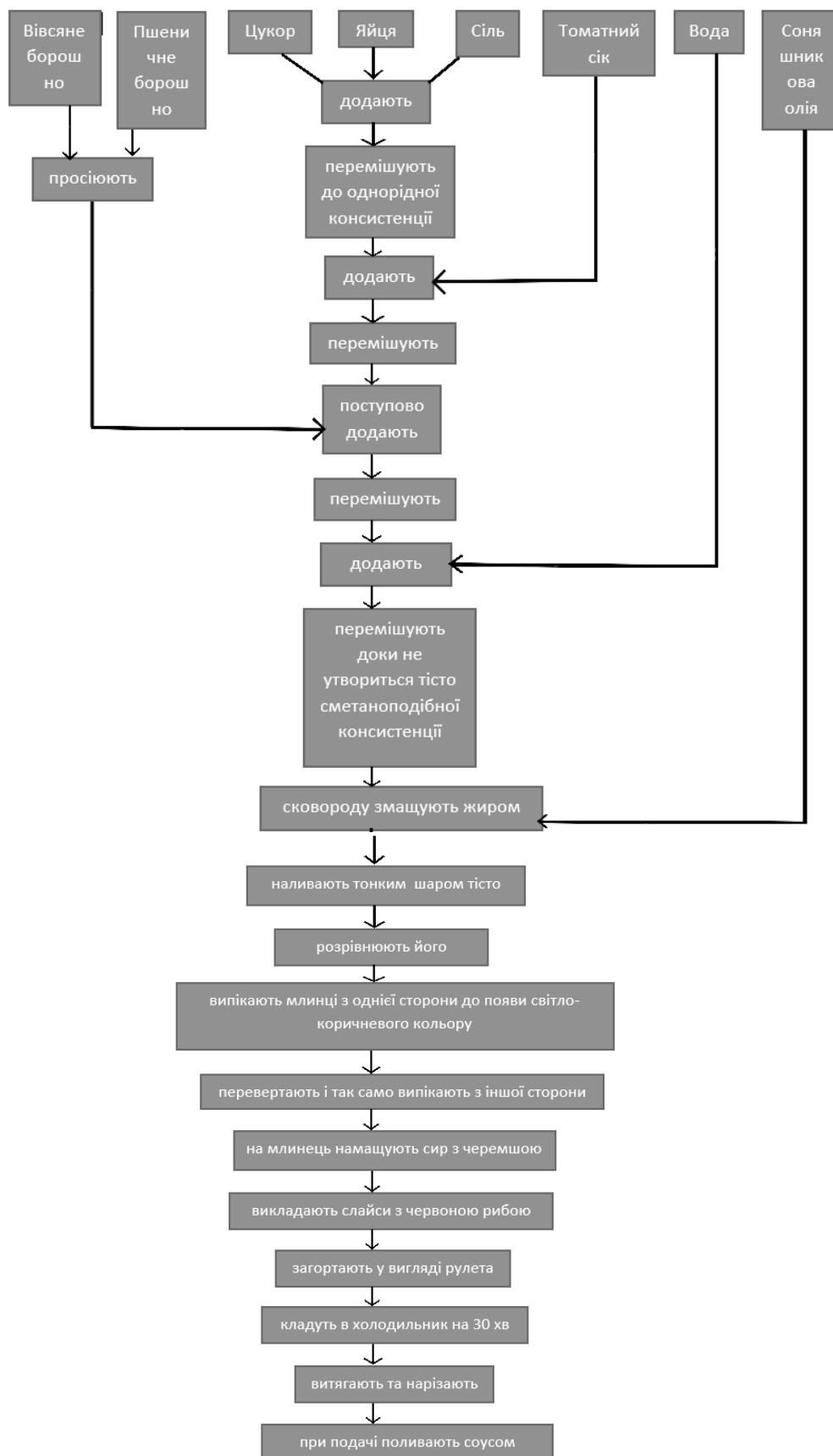
Консистенція - м'яка.

Запах та смак - приємні, властиві для млинцевого напівфабрикату на основі томатного соку. У начинці відчутні кисломолочний сир, черемша та червона риба. Смак соусу властивий вхідним інгредієнтам. Вміру солені, без сторонніх присмаків та ароматів.

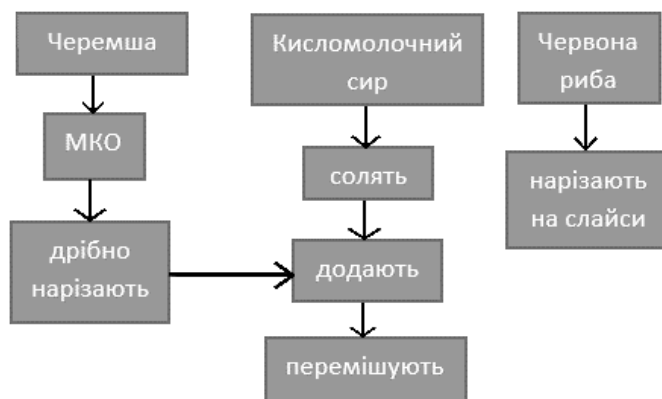
Умови зберігання: в холодильній шафі при $t +2 \dots +6$ °C протягом 24 год.

Автор страви _____ Богдан Симака

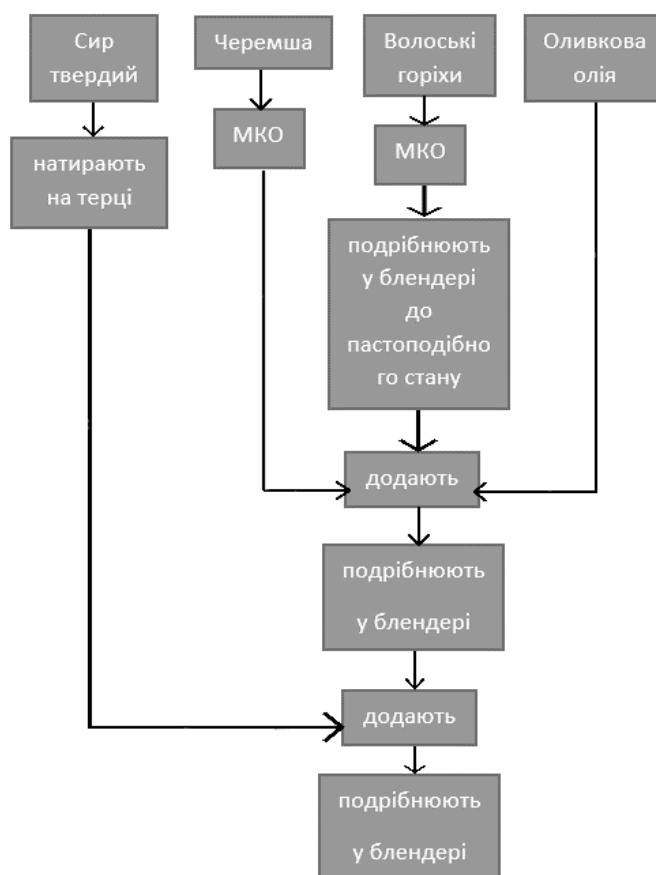
Технологічна схема виробництва страви «Млинці томатні з рибою та кисломолочним сиром»



**Технологічна схема виробництва н/ф
« Начинка з риби та кисломолочного сиру »**



**Технологічна схема на н/ф
« Соус з черемші та волоських горіхів »**



Проект технологічної документації на холодну закуску
« Млинці морквяні з нутом та кисломолочним сиром»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
на нову страву
« Млинці морквяні з нутом та кисломолочним сиром»

№ пор.	Найменування сировини	Маса сировини, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		на 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Вівсяне борошно	50	50	500	500	Сировина якісна і відповідає вимогам чинного законодавства та міжнародних стандартів, технічних вимог, ін. нормативних документів
2.	Сік морквяний	128	128	1280	1280	
3.	Яйця	-	16	-	160	
4.	Соняшникова олія	-	2	20	20	
5.	Нут	25	25	250	250	
6.	Вода	-	110	1100	1100	
7.	Кисломолочний сир	50	50	500	500	
8.	Томатний сік	30	30	300	300	
9.	Сушений розмарин	1	1	10	10	
	Маса напівфабрикату, г	-	102	-	1020	
	Маса готової страви, г	-	202	-	2020	

Технологія приготування

У тару закладають цукор, сіль, яйця та перемішують доки не утвориться однорідна маса. Здійснюють МКО моркви та натирають її на терці. Потім додають молоко та натерту моркву, перемішують та поступово, всипають просіяне пшеничне та вівсяне борошно і перемішують, доки не утвориться тісто сметаноподібної консистенції.

Добре розігріту поверхню сковороди ледь змащують соняшниковою олією, розливною ложкою наливають тонким шаром тісто і розрівнюють його, щоб товщина млинців була однаковою. Випікають млинці з однієї сторони, потім перевертають та випікають так само з іншої. Товщина випечених млинців не повинна перевищувати 1,5-2 мм. У процесі випікання готові млинці складають стосиком, де вони і охолоджуються.

Для начинки: нут промивають та замочують на ніч у воді кімнатної температури. Потім зливають воду у якій замочувався нут та заливають холодною водою. Замочений нут варять 50 хв до готовності. Наприкінці солять, зливають воду та охолоджують. Кисломолочний сир та нут подрібнюють у блендері.

Для соусу: сушений розмарин перемелюють в порошок. Томатний сік, перемелений сушений розмарин, сіль, цукор, крохмаль з'єднують та варять на повільному вогні 3 хв. Коли соус густітиме його знімають з вогню та охолоджують.

На млинець намащують начинку та загортають у вигляді рулета, охолоджують. При подаванні поливають соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – млинці, загорнені у вигляді рулета та політі томатним соусом.

Колір – світло-оранжевий.

Консистенція - м'яка.

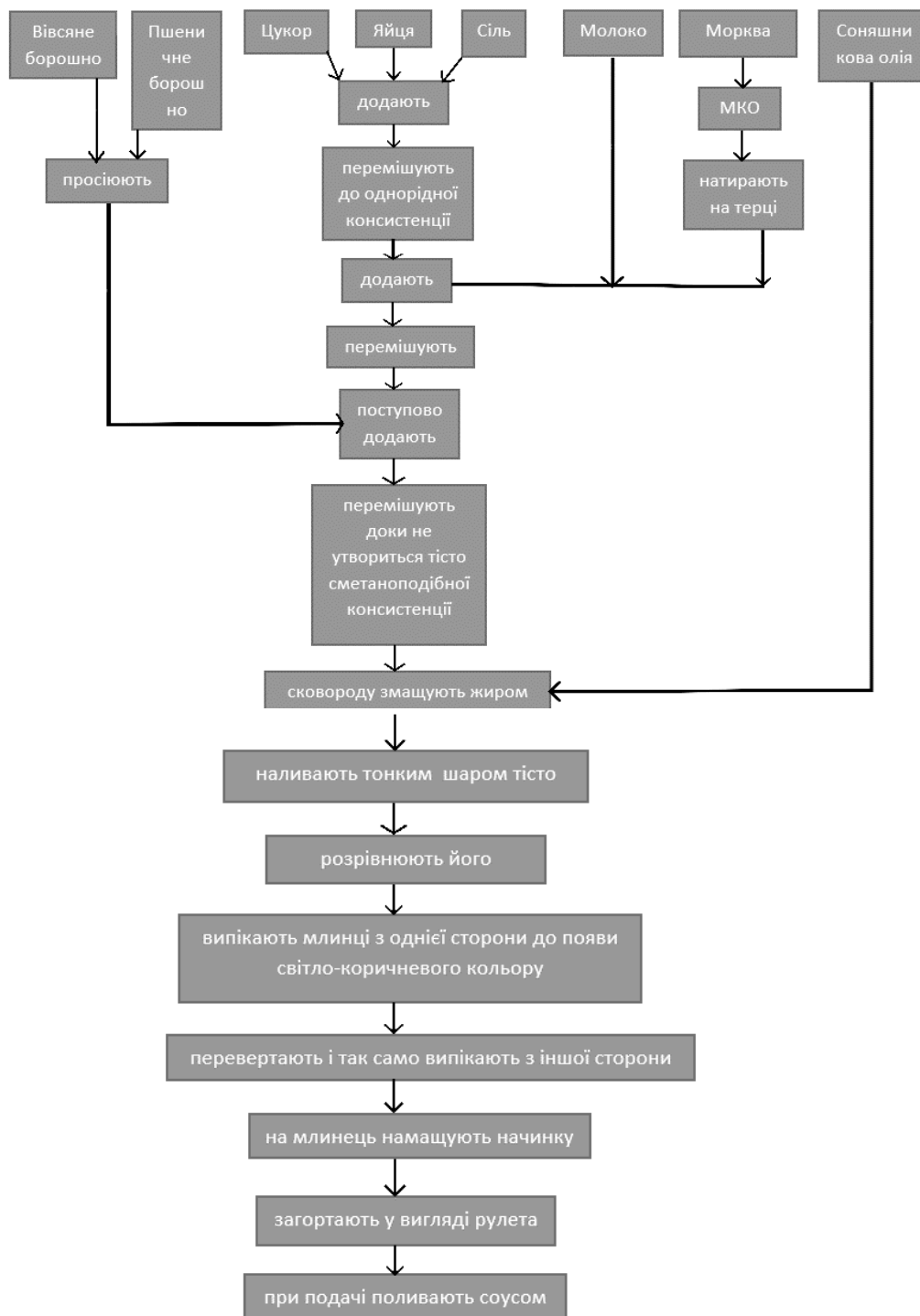
Запах та смак - приємні, властиві для млинцевого напівфабрикату на основі вівсяного борошна та моркви. Смак начинки властивий кисломолочному сиру та нуту. Смак соусу властивий вхідним інгредієнтам.

Умови зберігання: в холодильній шафі при t +2 ... +6 °C протягом 24 год.

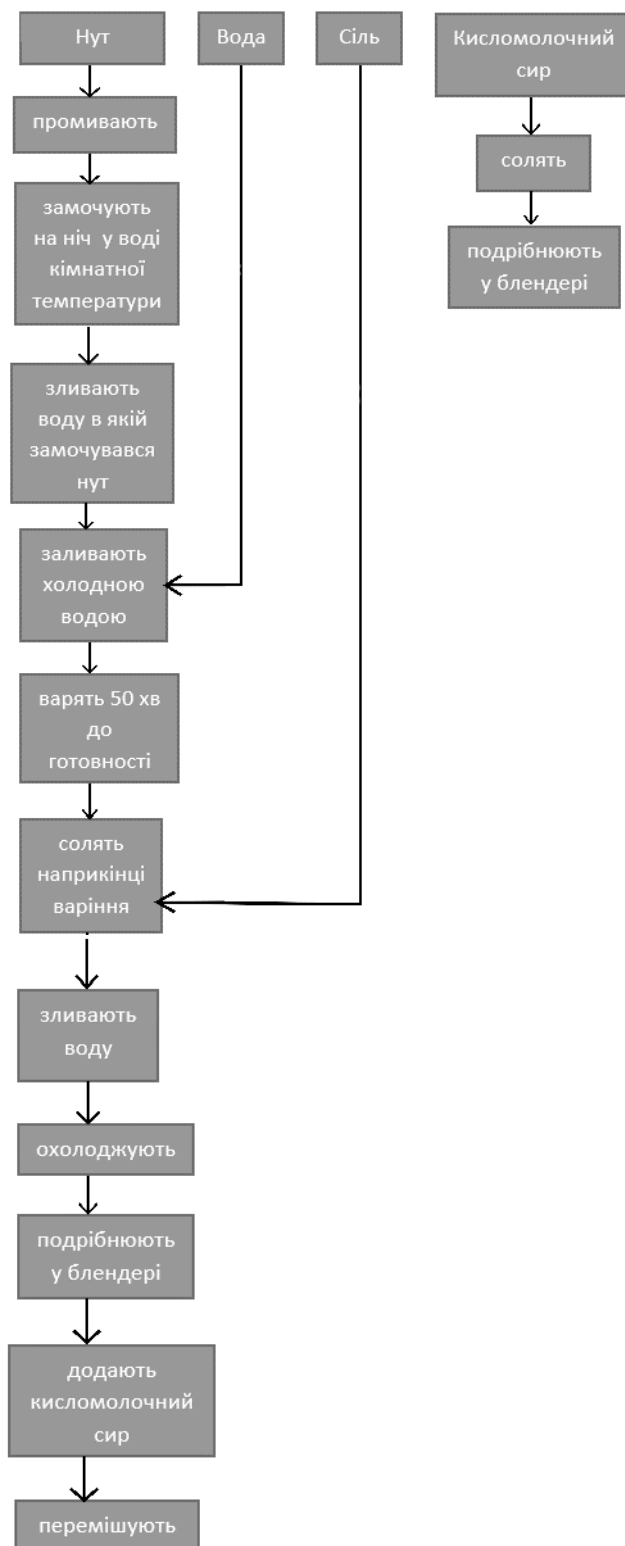
Автор страви _____ Богдан СИМАКА

Технологічна схема виробництва страви

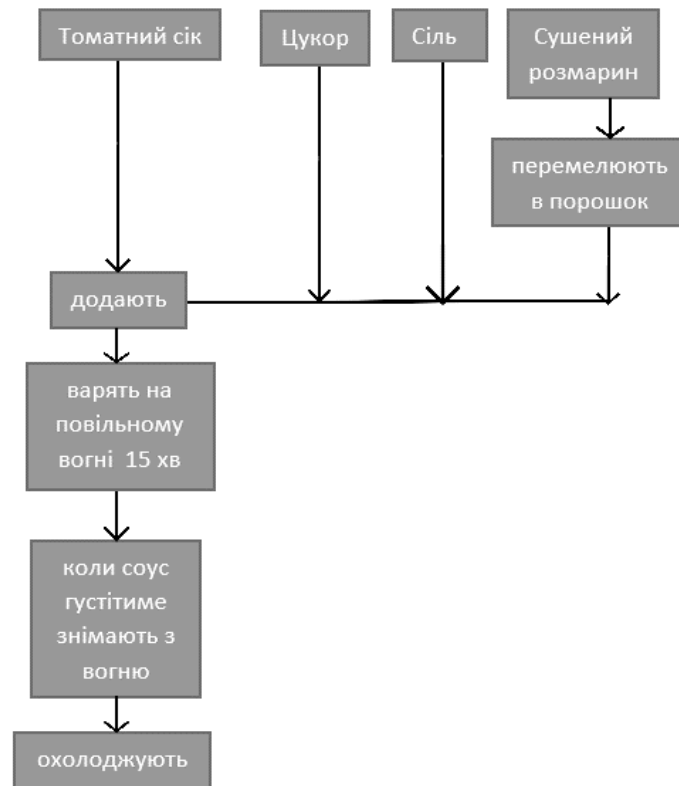
«Млинці морквяні з нутом та кисломолочним сиром»



**Технологічна схема виробництва н/ф
«Начинку з нуту та кисломолочного сиру»**



Технологічна схема виробництва н/ф
« Томатний соус з сушеним розмарином »



Отже, розроблено технологічні карти та технологічні схеми на холодні закуски з млинцевого тіста – «Млинці томатні з рибою та кисломолочним сиром» та «Млинці морквяні з нутом та кисломолочним сиром». Визначено всі етапи технологічного процесу, режими та параметри виробництва, а також умови зберігання. Розроблено докладні технологічні схеми, що регламентують хід технологічного процесу, враховуючи критичні точки та ризики.

3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва холодних закусок з млинцевого тіста у коворкінг-кафе «Незабаром»

Класичні страви є основою ресторанного меню, забезпечуючи пізнаваність, стабільність та довіру з боку гостей. Вони слугують орієнтиром для відвідувачів та створюють баланс між традиціями та сучасними тенденціями. Внесення в меню класичних страв є гарантія якості та довіри. Класичні рецепти перевірені часом, що створює впевненість у їхній якості. Широка аудиторія. Такі страви знайомі більшості гостей, що підвищує ймовірність їх замовлення. Основний елемент репутації. Виконання класичних страв на високому рівні підвищує авторитет закладу. Класичні страви можна модернізувати, додаючи авторські елементи, щоб відповідати сучасним запитам.

У розділі 2, підрозділі 2.2 обґрунтовано та розраховано, що кількість холодних закусок на день у коворкінг-кафе «Незабаром» планується виробляти 72 порції, серед яких на нові страви відводиться 36 порцій, тобто по 18 порцій «Млинці томатні з рибою та кисломолочним сиром» та 18 порцій «Млинці морквяні з нутом та кисломолочним сиром». Оскільки виробнича програма закладу містить три види млинців, то додатково не потрібно організовувати умови виробництва нових страв. Лише порціонування та подавання закусок «Млинці томатні з рибою та кисломолочним сиром» та «Млинці морквяні з нутом та кисломолочним сиром» буде переправлене з робочого місця по виробництву гарячих страв на робоче місце по виробництву холодних страв та закусок, оскільки нові страви відносяться до групи ресторанної продукції «Холодні закуски». Устаткування та інвентар, що необхідний для даних операцій присутній та в належній кількості.

Запровадження нових закусок у меню кафе має не лише комерційний, а й значний соціальний ефект. Це сприяє розвитку ресторанного бізнесу,

підвищенню рівня кулінарної культури та покращенню якості життя споживачів.

Нові закуски дозволяють урізноманітнити вибір страв, враховуючи сучасні гастрономічні тенденції, дієтичні вподобання та культурні особливості гостей. Введення корисних закусок сприяє формуванню культури здорового харчування, мотивуючи людей обирати якісніші та корисніші продукти. Розширення асортименту кафе може вимагати додаткового персоналу, що сприяє створенню нових робочих місць та зниженню рівня безробіття. Ресторани та кафе є місцями зустрічей і спілкування. Нове меню може залучити більше відвідувачів, сприяючи розвитку соціальних зв'язків у громаді. Використання локальних продуктів у нових закусках стимулює розвиток місцевого бізнесу, фермерства та екологічно свідомого споживання. Інноваційні страви можуть популяризувати національну кухню або інтегрувати міжнародні кулінарні традиції, сприяючи культурному обміну.

Таким чином, введення нових закусок у меню кафе не лише розширює асортимент, а й позитивно впливає на здоров'я, економіку та соціальні процеси в суспільстві.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Дослідження по кваліфікаційної роботі на тему «Розширення асортименту та розроблення технологій холодних закусок з млинцевого тіста» виконано на матеріалах коворкінг-кафе «Незабаром». Це атмосферний та естетичний заклад у центрі міста поблизу театру імені Ольги Кобилянської у місті Чернівці, по вулиці Фрідріха Шіллера 1. Особливістю його роботи є обслуговування ділових людей, котрим треба попрацювати за межами офісу чи організувати зустріч для ділових переговорів. З цього робимо висновки, що таким гостям потрібно зосередити увагу на своїх робочих потребах і отримати швидке замовлення ресторанної продукції. До групи страв, які швидко готуються і мають короткий цикл виробництва відносять холодні закуски. При дослідженні виявлено, що ця група у меню представлена лише салатами. Тому ми прийшли до висновку, що потрібно розширити асортимент холодних закусок і вирішили розробити нові рецептури всіхлюбимих класичних страв млинців з різними начинками, їх кількість буде становити 36 порцій.

До асортименту холодних закусок у меню коворкінг-кафе «Незабаром» пропонується ввести холодні закуски «Млинці томатні з рибою та кисломолочним сиром» та «Млинці морквяні з нутом та кисломолочним сиром».

У кваліфікаційній роботі проаналізовано значення холодних закусок у структурі меню закладу та їх вплив на задоволення потреб відвідувачів. Розглянуто технологічні особливості приготування холодних закусок та розроблено нові рецептури, які відповідають сучасним стандартам харчування. Також оцінено соціальний ефект від підвищення впровадження нових позицій у меню, зокрема конкурентоспроможності закладу, створення нових робочих місць та популяризацію здорового харчування.

Таким чином, розширення асортименту холодних закусок у кафе є ефективним заходом для підвищення обслуговування, залучення нових клієнтів і зміцнення позицій закладу на ринку сфери ресторанного бізнесу.

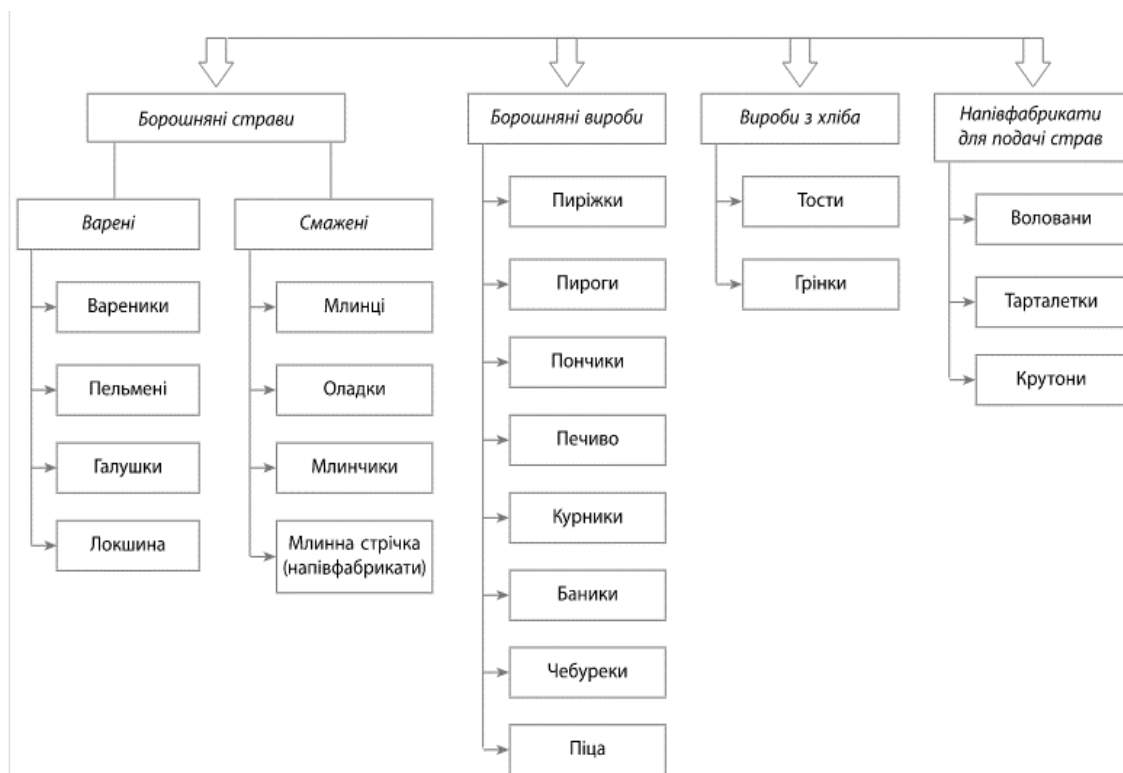
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бізнес під час війни. URL: <http://surl.li/btpta> [дата звернення: 19.05.2025]
2. Воєнний стан в Україні. URL: <http://surl.li/flqto> [дата звернення: 19.05.2025]
3. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <http://surl.li/flqtr> [дата звернення: 19.05.2025]
4. Бізнес в умовах війни: хто зазнав найбільших втрат та як відновлюються підприємства. URL: <http://surl.li/flqug> [дата звернення: 19.05.2025]
5. Як правильно харчуватися у 21 столітті. URL: <https://valeo.ua/kak-pravilno-pitatsja-v-21-veke/> [дата звернення: 19.05.2025]
6. Г.І. Шумило «Технологія приготування їжі» Київ «Кондор» 2008 с.415.
7. Р.І. Трофименко «Млинці, налисники, оладки» Харків «Аргумент Принт» 2012 с. 3.
8. Кукурудзяне борошно — корисні властивості, склад, калорійність та приготування корисної домашньої випічки.
URL: <http://radka.in.ua/kulinariya/kykyrydziane-boroshno-korisni-vlasti.html>
[дата звернення: 21.05.2025]
9. Користь і шкода гречаного борошна, калорійність, відгуки
URL: <https://ideas-center.com.ua/?p=15783> [дата звернення: 21.05.2025]
10. Найкраще борошно для млинців: 4 критерії вибору.
URL: <https://www.unian.ua/lite/advice/yakiy-sort-boroshna-naykorisnishiy-yak-vibrati-yakisniy-tovar-11902656.html> [дата звернення: 21.05.2025]
11. Р.І. Трофименко «Млинці, налисники, оладки» Харків «Аргумент Принт» 2012 с. 4.
12. Млинці на десерт – як та з чим зробити солодку начинку для млинців.
URL: <https://milkalliance.com.ua/blog/ua/stattya/mlyntsi-na-desert-iak-ta-z-chym-zrobyty-solodku-nachynku-dlia-mlyntsiv> [дата звернення: 21.05.2025]
13. М.І. Душар «Галицькі смаколики. Кулінарний записник» Львів «Видавництво Старого Лева» 2019 с. 40.

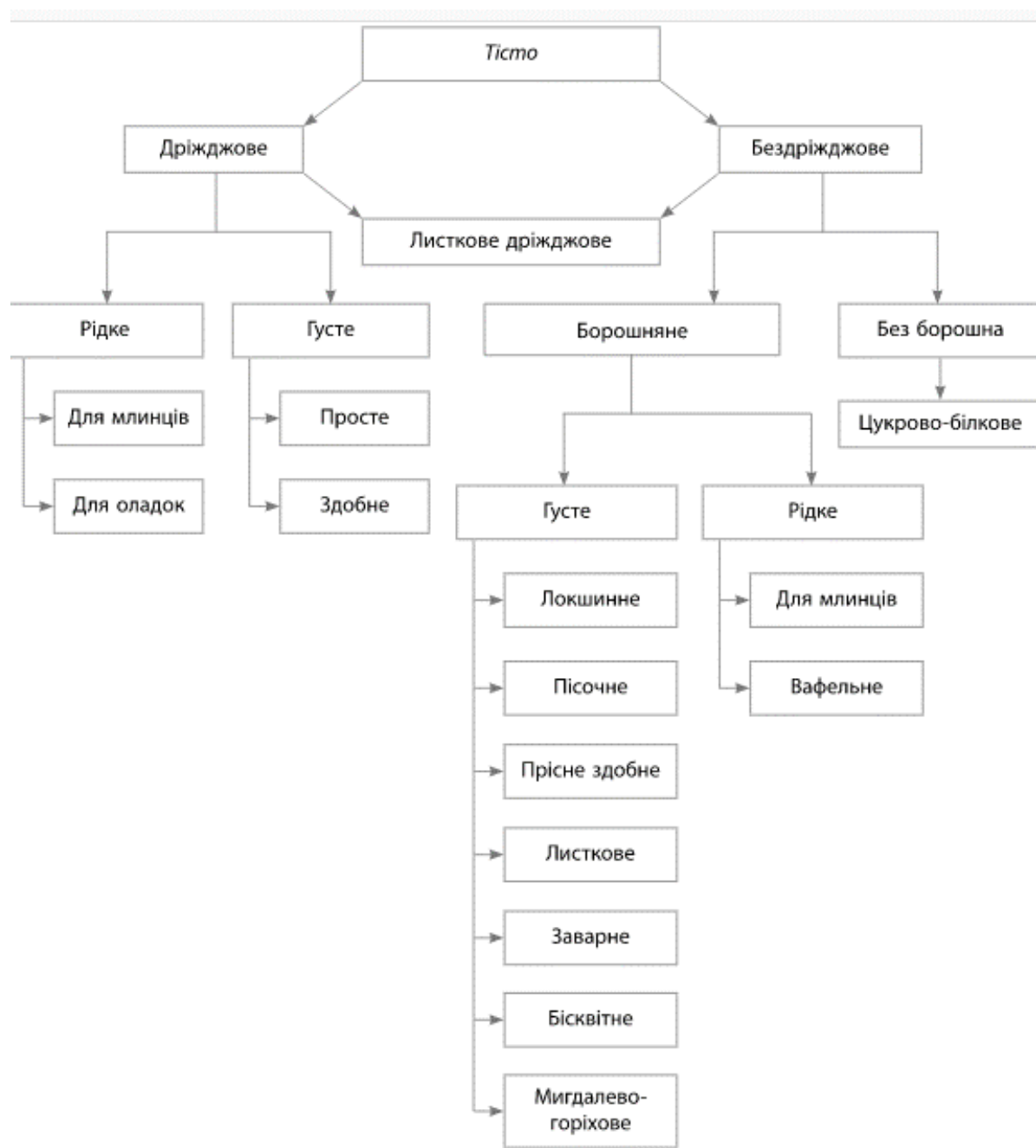
14. Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» Київ «Вікторія» 2002 с.19.
15. Г.І. Шумило «Технологія приготування їжі» Київ «Кондор» 2008 с.417.
16. Ю.М. Карпенко « Українська кухня. 500 улюблених страв» Київ «Видавництво Глорія» 2018 с. 15.
17. Д.Я. Цвек «Солодке печиво» Львів «Каменярь» 1988 с.99.
18. Ю.М. Карпенко « Українська кухня. 500 улюблених страв» Київ «Видавництво Глорія» 2018 с. 16.
19. Ю.М. Карпенко « Українська кухня. 500 улюблених страв» Київ «Видавництво Глорія» 2018 с. 18.
20. Р.І. Трофименко «Млинці, налисники, оладки» Харків «Аргумент Принт» 2012 с. 54.
21. Гарбузове насіння: користь і шкода.
URL:<https://fitomarket.com.ua/ua/fitoblog/tikvennie-semechki-polza-i-vred-n1>
[дата звернення: 26.05.2025]
22. Сайт кафе «Незабаром»: меню. URL: <https://expz.menu/3905f224-621e-4fe8-ba3d-93c9538d9751/menu?menuId=7266> [дата звернення: 26.05.2025]

ДОДАТКИ

Класифікація страв з борошна



Класифікація тіста



Додаток В

Види борошна



Додаток Г

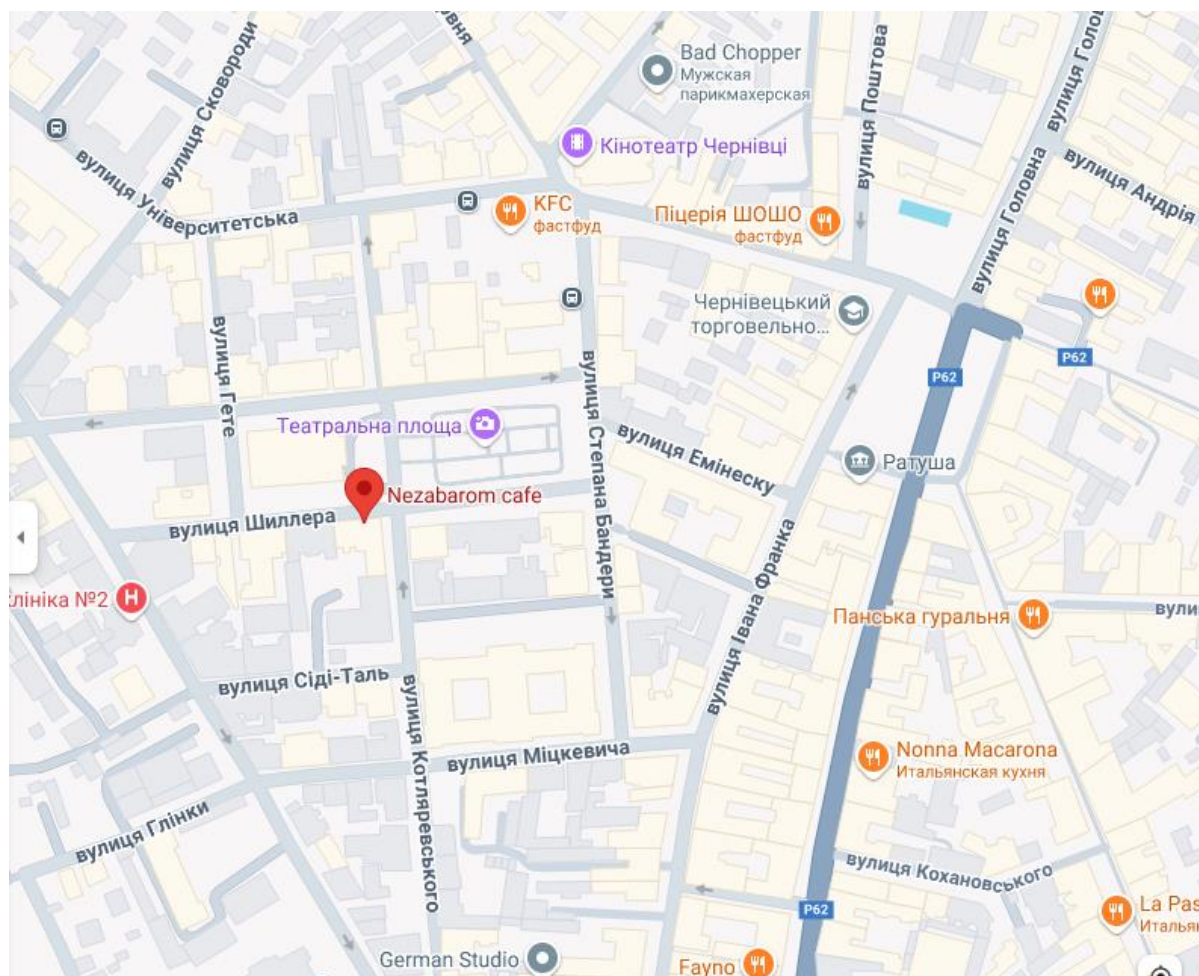


Рис. 1.2. Млинниця



Рис.1.3. Електричний апарат млинний La Monferrina C1/200 Quadra

Локація коворкінг-кафе «Незабаром»





Класифікація страв і закусок
за способом приготування і видом сировини

