ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «**Удосконалення технологій та дослідження якості борошняних кулінарних виробів (піци)»**
на матеріалах ресторану італійської кухні **«Nonna Macarona»**

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

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент _____ Брикова Тетяна Миколаївна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент _____ Паламарек Каріна Вікторівна

Чернівці
2025

ЗМІСТ

ВСТУП..... 3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ (ПІЦИ) ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 5
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технології борошняних кулінарних виробів (піци) 5
1.2 Обґрунтування параметрів виробництва борошняних кулінарних виробів (піци)у закладах ресторанного господарства України 12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ (ПІЦИ) ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ «NONNA MACARONA» ……....15
2.1. Загальна характеристика ресторану італійської кухні «Nonna Macarona» ...15
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану італійської кухні «Nonna Macarona» 18
2.3. Організація виробництва технології борошняних кулінарних виробів (піци) ресторану італійської кухні «Nonna Macarona» ..... …….21
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ (ПІЦИ) 24
3.1. Обгрунтування вибору сировини, необхідної для приготування борошняних кулінарних виробів (піци) 24
3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції 31
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу борошняних кулінарних виробів (піци)..... 33
3.4. Розрахунок харчової цінності нових борошняних кулінарних виробів (піци)..... 36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 43
ДОДАТКИ..... 46

ВСТУП

Ресторанна галузь відіграє ключову роль у процесах культурного обміну, слугуючи своєрідним провідником національних кулінарних мистецтв, кухонь та традицій. Ці заклади пропонують не лише страви, а й особливу атмосферу, високий рівень обслуговування та комфорту, що доповнюється можливостями для відпочинку та дозвілля. Особливе місце серед них посідають етнічні ресторани, які знайомлять гостей зі світовою гастрономією.

Серед різноманіття міжнародних кухонь італійська кухня стабільно утримує лідерські позиції за популярністю серед споживачів по всьому світу, включаючи Україну. Її національні страви давно перестали бути екзотикою, ставши частиною повсякденного раціону. Особливим попитом користується піца, що походить від ломбардського "bizzo" або "pizzo", що означає "з'їсти щось за один раз або укус". Її популярність зумовлена не лише різноманіттям смаків, а й універсальністю.

Враховуючи глобальні тенденції до здорового харчування та зростаючу кількість людей з непереносимістю глютену або целіакією, виникає гостра потреба в адаптації популярних страв до нових дієтичних вимог. Саме тому розробка безглютенової піци є надзвичайно актуальною. Це не лише розширює доступність улюбленої страви для людей зі спеціальними дієтичними потребами, а й відкриває нові можливості для вдосконалення поживної цінності продукту, роблячи його більш функціональним та корисним для ширшого кола споживачів.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості борошняних кулінарних виробів (піци) на матеріалах ресторану ресторану італійської кухні «Nonna Macarona».

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

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних кулінарних виробів (піци);

- обґрунтувати параметри виробництва борошняних кулінарних виробів (піци);

- провести загальну характеристику ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»;

- проаналізувати технологічну і проєктну діяльність ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»;

- дослідити організацію виробництва технології борошняних кулінарних виробів (піци);

- удосконалити технологію борошняних кулінарних виробів (піци) у ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»;

- розробити нормативну документацію та удосконалені борошняних кулінарних виробів (піци).

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження технології борошняних кулінарних виробів (піци) у ресторані італійської кухні «Nonna Macarona».

Предмет дослідження: тістова основа для піці, борошно рисове, кукурудзяне, вівсяне, соргове, та порошок псиліума.

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

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що:

- розроблено нові технології безглютенової основи для піци.

Практичне значення одержаних результатів.

Розроблено рецептуру і технологію безглютенової тістової основи для піци. Розроблено проєкт нормативної документації на дані кулінарні страви: техніко-технологічну карту.

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

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ (ПІЦИ) ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технології борошняних кулінарних виробів (піци)

Борошняні кулінарні вироби посідають одне з провідних місць у структурі виробництва продукції закладів ресторанного господарства. Їхня значна частка в загальному обсязі пояснюється не лише широким асортиментом, що здатен задовольнити найрізноманітніші смакові вподобання, а й їхньою універсальністю. Ці вироби є невід'ємною частиною як повсякденного, так і святкового меню, представлені від простих хлібобулочних виробів до складних шедеврів [8,10].

Основні привабливі характеристики борошняних виробів, які забезпечують їхню популярність, включають:

1. Привабливий зовнішній вигляд: Завдяки різноманіттю форм, кольорів, текстур і технік декорування, борошняні вироби часто стають візуальним акцентом на столі, викликаючи апетит ще до першого шматочка.

2. Висока енергетична цінність: борошно, основний компонент цих виробів, є багатим джерелом вуглеводів, що забезпечує організм значною кількістю енергії. Це робить їх ситними та поживними, особливо цінними в якості основи багатьох страв або повноцінного перекусу.

Одним з найпоширеніших видів тіста, що використовується для приготування борошняних кулінарних виробів, є дріжджове тісто. Його назва прямо вказує на ключовий інгредієнт — дріжджі, які є живими мікроорганізмами (переважно вид Saccharomyces cerevisiae). Саме дріжджі відіграють центральну роль у процесі бродіння, перетворюючи цукри борошна на вуглекислий газ та етиловий спирт.

Способи приготовлення дріжджового тіста наведені на рис. 1.1 [9].

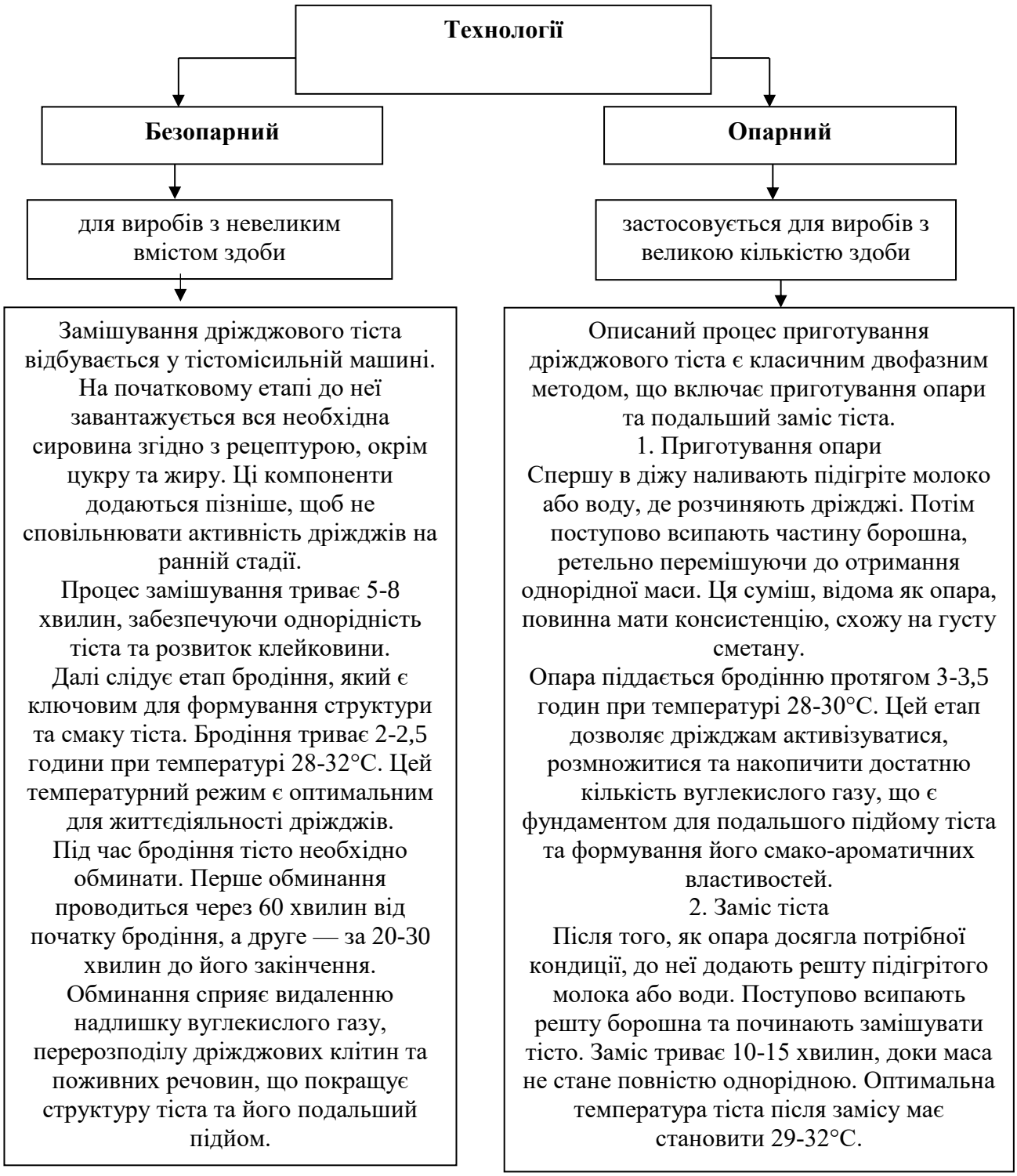


Рис. 1.1. Способи приготовлення дріжджового тіста

Приготування дріжджових виробів вимагає суворого дотримання встановлених стандартів на всіх етапах виробничого процесу. Якість використовуваної сировини є фундаментальним фактором, що визначає кінцеві характеристики готової продукції, і повинна неухильно відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації.

Після завершення процесу замішування, підготовлене тісто викладається на робочу поверхню, попередньо оброблену відповідним чином — змащену олією для виробів, призначених для смаження, або посипану борошном для тих, що підлягають випіканню. Подальша операція включає ділення тіста на порційні шматки, маса яких визначається видом кінцевого продукту.

Оптимальний режим вистоювання є критично важливим для отримання високоякісних виробів:

- Недостатнє вистоювання призводить до того, що тісто не встигає достатньо насититися вуглекислим газом. Це проявляється у надмірному ущільненні виробів під час випікання, зменшенні їхнього об'єму, формуванні дрібної, щільної структури та появі тріщин на поверхні.
- Навпаки, надмірно тривале вистоювання може призвести до надмірного розслаблення клейковинного каркаса, внаслідок чого вироби втрачають свою форму, стають розпливчастими, а їхня поверхня позбавляється характерного глянцю. Це також може сприяти деградації ароматичних сполук та зміні смакових властивостей.

Таким чином, ретельний контроль за якістю сировини, суворе дотримання технологічних регламентів на всіх етапах, особливо прецизійне управління процесом вистоювання, є фундаментальними передумовами для забезпечення належних фізико-хімічних та органолептичних характеристик дріжджових виробів.

Піца - борошняний кулінарний вирів, має широке поширення та високу споживчу популярність у світовому масштабі [18]. У закладах ресторанного господарства при виробництві піци до базових інгредієнтів входять пшеничне борошно, оливкова олія, дріжджі, сіль, цукор, а також моцарела, томати та цибуля як компоненти начинки.

Піца найчастіше зустрічається у закладах, що позиціонують себе як піцерії, ресторани та кафе італійської кухні, гастрораби (рис. 1.2).

Рис. 1.2 Види закладів ресторанного господарства де є піца в меню

Для проведення аналітичного дослідження асортименту піци в ресторанному господарстві міста Чернівці було застосовано метод контент-аналізу. Об'єктом дослідження стали офіційні онлайн-меню закладів, що функціонують на території міста. Представлений асортимент піци в популярних чернівецьких закладах демонструє типовий для сучасного ринку України симбіоз традиційної італійської кухні та локальних адаптацій, з елементами ф'южн та орієнтацією на різні споживчі вподобання:

1. Піца на дровах: пропонує різноманітні види піци, зокрема Тропея, Капера, Наполі, Кватро Формаджі, La П'єц, Цезаріо, Салямі, Капрічоза. Також є вегетаріанське меню.

2. Grotta Pizza: у меню є піца Маргарита, піца з овочами Grill та грецьким йогуртом, піца Капричоза, піца з копченою підчеревиною та бринзою, піца з пастрамі та трюфельним соусом, піца Маринара, піца Ф`южен дель Піканте, піца Формаджо з бринзою, піца з прошуто та оливковим песто, піца з копченою курятиною та лисичками.

3. Don Gustavo: пропонують піцу з морепродуктами на вершковому соусі, м'ясну, пепероні, мексиканську, цезар, гавайську.

4. Nonna Macarona пропонує піцу за автентичними італійськими рецептурами.

Отже, різноманіття піци на ринку ресторанного бізнесу Чернівців відображає глобальні тенденції та локальні адаптації. Заклади, демонструють різні стратегії: від суворого дотримання класичних італійських рецептур і технологій (дров'яні печі, традиційні інгредієнти) до сміливих ф'южн-експериментів та орієнтації на масовий споживчий попит з найбільш популярними видами. Це свідчить про зрілість ринку, здатного задовольнити широкий спектр вподобань — від поціновувачів автентичності до любителів нових смакових поєднань та дієтичних опцій (безглютенові, вегетаріанські, безлактозні піци).

Класифікація піци, як і інших борошняних кулінарних виробів, ґрунтується на кількох ключових критеріях, які дозволяють розрізняти її за стилем, походженням, інгредієнтами та способом приготування, табл. 1.1 [10, 18, 19].

Таблиця 1.1

Класифікація піци

Критерій класифікації	**Вид піци**	**Основні характеристики та приклади**
За регіоном походження	Неаполітанська піца (Pizza Napoletana)	М'яке, тонке тісто з пишними бортиками; випікається 60-90 сек. при 450-500°C у дров'яній печі
	Римська піца (Pizza Romana)	Більш тонке та хрустке тісто. Часто прямокутна форма (pizza al taglio)
	Сицилійська піца (Sfincione)	Товстий, прямокутний корж з хрусткою скоринкою, часто з цибулею, анчоусами, помідорами, сиром
	Нью-Йоркська піца (New York-style pizza)	Тонке, але гнучке тісто, дозволяє складати шматок навпіл. Великий розмір

Продовження таблиці 1.1

Критерій класифікації	**Вид піци**	**Основні характеристики та приклади**
	Чиказька піца (Deep-dish pizza)	Дуже високі борти, начинка шарами (сир знизу, потім м'ясо/овочі, зверху соус)
	Каліфорнійська піца (California-style pizza)	Незвичайні та експериментальні інгредієнти (екзотичні соуси, морепродукти, фрукти)
	Грецька піца (Greek-style pizza)	Товсте, жувальне тісто, випікається в змащеній олією формі
За типом тіста та способом випікання	Піца на тонкому тісті	Неаполітанська, римська, нью-йоркська
	Піца на товстому тісті	Чиказька (deep-dish), сицилійська (sfincione), палермська (pizza palermitana)
	Піца на сковороді (Pan Pizza)	М'яке, пухке тісто з хрусткою скоринкою знизу (випікається в глибокій формі)
	Піца на заквасці (Sourdough Pizza)	Тісто на натуральній заквасці, з особливим ароматом та легкою кислинкою
	Безглютенова піца	Тісто з рисового, кукурудзяного або інших безглютенових борошнів
За начинкою	Вегетаріанська піца	З овочами, грибами, без м'ясних продуктів.
	М'ясна піца	З різними видами м'яса
	Піца з морепродуктами	З креветками, мідіями, кальмарами, тунцем
	Піца з сирами (Quattro Formaggi)	З чотирма видами сиру (моцарелла, горгонзола, пармезан, фонтіна/проволоне)
	Закрита піца (Calzone)	Піца, складена навпіл перед випіканням, начинка всередині
За формою	Кругла піца	Найбільш поширений формат
	Прямокутна піца (Pizza al Taglio)	Популярна в Римі, продається на вагу
	Кальцоне (Calzone)	Півмісяцем, закрита піца
	Піца-рол (Pizza Roll)	Скручена піца

Згідно аналізу табл. 1.1 така комплексна класифікація підкреслює, що піца – це не просто «хліб з начинкою», а складний кулінарний виріб, який постійно розвивається, адаптуючись до нових смаків, технологій. Класифікація піци за регіоном походження, типом тіста, начинкою та формою підкреслює її надзвичайну універсальність та адаптивність. Кожен з цих критеріїв створює унікальні смакові та текстурні профілі, дозволяючи піці залишатися актуальною та улюбленою стравою в різних культурах та на різних континентах.

Науковці та ресторатори активно вивчають, як різні види борошна та добавки впливають на кінцеві властивості тіста та якість готової піци. У центрі уваги — оптимізація технологічного процесу для досягнення бажаних характеристик продукту. Зокрема, проводяться детальні дослідження впливу гідратації тіста (співвідношення борошна та води) на його реологічні властивості: еластичність, розтяжність, пластичність та текстуру готової скоринки. Зміна цього співвідношення може кардинально впливати на:

- Хрусткість та м'якість: вища гідратація часто сприяє більш м'якому та повітряному м'якушу з крупною пористістю, тоді як менша – щільнішій та хрусткішій скоринці.
- Формування бортиків (cornicione): оптимальне співвідношення води та борошна є ключовим для утворення характерних пишних та повітряних бортиків у неаполітанській піці.
- Час ферментації: вологіше тісто може вимагати іншого часу та умов бродіння.

Окрім класичних компонентів, науковці активно досліджують додавання нетрадиційних інгредієнтів до складу тіста. Це робиться з кількох основних цілей:

- Підвищення харчової цінності: введення інгредієнтів, багатих на клітковину, вітаміни, мінерали чи антиоксиданти. Наприклад, порошок яблучних вичавок є цінним джерелом харчових волокон, які покращують

травлення та додають тісту функціональних властивостей. Також можуть використовуватися борошно з бобових, насіння льону, чіа тощо.

- Надання нових смакових якостей та візуальних ефектів: такі добавки, як чорнило каракатиці, не лише надають тісту унікального чорного кольору, але й можуть додавати легкий морський присмак. Інші приклади включають використання овочевих пюре (шпинат, буряк) для кольору та додаткового смаку, або пряних трав, які збагачують аромат.
- Покращення реологічних властивостей: деякі добавки можуть впливати на структуру клейковини, покращуючи еластичність тіста або його стабільність під час випікання.

Таким чином, сучасні дослідження зосереджуючись на науково обґрунтованій оптимізації рецептур та технологій для створення продуктів з покращеними органолептичними, поживними та функціональними характеристиками

Сучасні наукові дослідження підтверджують значний потенціал у використанні різноманітних видів борошна, рослинної сировини та заквасок у виробництві борошняних кулінарних виробів. Це не лише відкриває можливості для створення безлактозних, безглютенових та вегетаріанських борошняних кулінарних виробів, що користуються високим попитом серед сучасних споживачів, але й дозволяє досягти поліпшених органолептичних властивостей та підвищеної харчової цінності кінцевого продукту.

1.2 Обґрунтування параметрів виробництва борошняних кулінарних виробів (піци)у закладах ресторанного господарства України

Обґрунтування виробничих параметрів піци в закладах ресторанного господарства України є комплексним процесом, що враховує низку ключових чинників. Оптимізація цих аспектів критично важлива для забезпечення якості продукції, конкурентоспроможності та успішності закладу.

У сучасних технологіях виготовлення піци особлива увага приділяється тісту, адже воно є не просто основою, а ключовим елементом, що має гармонійно поєднуватися зі складом піци та соусом. Такий підхід підкреслює, що тісто — це не відокремлена частина, а невід'ємна складова цілісного кулінарного витвору. У табл. 1.3, що наведено технологію піци [20].

Таблиця 1.3

Технологія піци

Етап процесу	**Опис**	**Ключові аспекти та варіації**
Підбір інгредієнтів	Ретельний вибір компонентів для тіста та начинки	Тісто: борошно (часто "00", високий вміст клейковини), вода, дріжджі (свіжі/сухі), морська сіль, оливкова олія extra virgin. Начинка: свіжість та якість томатів, сир (моцарелла, пармезан, горгонзола), м'ясних продуктів, овочів, морепродуктів
Замішування тіста	Змішування інгредієнтів до отримання гладкої, еластичної консистенції	Замішування до однорідність
Бродіння (ферментація) тіста	Тісто збільшується в об'ємі завдяки дії дріжджів	Короткочасне: 1-2 години в теплому місці. Довготривале холодне: 12-24 години при 5°C
Формування коржів	Ділення тіста на порції та розкачування в круглі основи	Традиційно: вручну (розтягування пальцями, без качалки) для збереження повітряних бульбашок (неаполітанська піца). Товщина: варіюється залежно від стилю піци
Підготовка начинки	Нарізка, обробка та комбінування інгредієнтів для топінгів	Соуси: томатний, вершковий, песто, BBQ. Інгредієнти: сири (моцарелла, пармезан, горгонзола), М'ясні продукти (салямі, шинка), овочі (гриби, перець, цибуля), морепродукти
Випікання	Термічна обробка піци до готовності	Температура та час: дров'яна піч (~485°C): 60-90 секунд (неаполітанська, хрустка скоринка, ніжний центр) Електричні печі (200-300°C): 5-15 хвилин.

Продовження таблиці 1.2

Етап процесу	**Опис**	**Ключові аспекти та варіації**
Відпускання	Додавання свіжих інгредієнтів після випікання	Свіжий базилік, оливкова олія Extra Virgin, рукола, пластівці пармезану, гострий перець

Зазвичай, середній рецепт піци включає близько 12 інгредієнтів. Діапазон може значно варіюватися: від мінімалістичних 4 компонентів для найпростіших класичних варіантів (наприклад, тісто, томатний соус, моцарелла, базилік для "Маргарити") до 45 і більше для складних авторських або "ф'южн" піц. Цей широкий розмах ілюструє безмежні можливості для кулінарних експериментів та адаптації піци під найрізноманітніші смакові вподобання та культурні традиції.

Крім того, варто зазначити, що гармонійне поєднання інгредієнтів вимагає врахування не лише смакових якостей, а й текстурної сумісності та візуальної привабливості. Тісто, його товщина, пористість та хрусткість, повинні доповнювати соковитість соусу та різноманіття начинки, створюючи цілісний та незабутній гастрономічний досвід.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ (ПІЦИ) ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ «NONNA MACARONA»

2.1. Загальна характеристика ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»

Ресторан італійської кухні «Nonna Macarona» у Чернівцях є помітним закладом у місті, що прагне відтворити автентичну атмосферу та смаки Італії. Відкрившись у листопаді 2022 року, він швидко здобув популярність завдяки своєму унікальному поєднанню формату та увазі до деталей [22].

Ресторан розташований у самому серці Чернівців, на Головній вулиці, 63, що робить його легкодоступним для мешканців та туристів. Відгуки часто відзначають уважний, привітний та професійний персонал, що сприяє створенню комфортної та гостинної атмосфери. За наявності дитячої кімнати ресторан є зручним для відвідування сім'ями. Години роботи: З 10:00 до 22:00 кожного дня.

Заклад позиціонується як італійський ресторан-тратторія, піцерія, що поєднує в собі затишок домашньої кухні та елегантність ресторану. Назва «Nonna Macarona» (Бабуся Макарона) сама по собі викликає асоціації з традиціями, теплом та сімейними рецептами.

Для закладу розроблено логотип рис. 2.1, логотип ресторану «Nonna Macarona» виконаний у круглому форматі.

Рис. 2.1 Логотип ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»

У центрі логотипу розміщено напис Nonna Macarona, виконаний червоним червоним рукописним шрифтом, що надає йому домашнього, теплого та традиційного вигляду. Під цим написом, меншим за розміром, знаходиться додатковий текст – «pizza & pastificio», цей нижній напис уточнює спеціалізацію закладу – піца та виробництво пасти.

Ресторан має просторий зал, розрахований на комфортне розміщення до 100 гостей, що робить його придатним для проведення різноманітних заходів – від побачень та сімейних обідів до корпоративів та святкових банкетів.

Дизайн ресторану італійської кухні «Nonna Macarona» у м. Чернівці розроблений з метою створення автентичної, теплої та затишної атмосфери, що відображає концепцію «домашньої італійської кухні» та «тратторії». Загальний стиль є гармонійним поєднанням рустикальних елементів, сучасного комфорту та деяких індустріальних акцентів, що забезпечує унікальний та привабливий простір для відвідувачів.

Зовнішній вигляд ресторану «Nonna Macarona» характеризується стриманою елегантністю та класичними елементами. Фасад будівлі, виконаний, ймовірно, з цегли або матеріалу, що її імітує, створює враження надійності та традиційності. Над входом розміщений зелений маркіз, який не лише виконує функціональну роль, а й додає кольоровий акцент та підкреслює італійську естетику. На бічній частині фасаду розміщена вертикальна вивіска з назвою ресторану «Nonna Macarona», виконана тим же рукописним шрифтом, що й основний логотип, підкреслюючи єдиний бренд-стиль. Біля входу розташована невелика рослина або кущ, що додає природної свіжості та привітності.

В інтер’єрі переважають натуральні матеріали, тепле освітлення, велика кількість зелені та акцент на «домашній» атмосфері через персоналізовані елементи декору, як-от портрет «Нонни», роблять заклад не просто місцем харчування, а простором, що занурює гостей в автентичний італійський кулінарний та естетичний досвід. Цей дизайн підтримує імідж ресторану як місця, де цінують якість, традиції та затишок рис. 2.2.

Рис. 2.2 Дизайнерське рішення ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»

Важливою особливістю дизайну є концепція відкритої кухні. Це дозволяє відвідувачам спостерігати за процесом приготування страв, особливо за випіканням піци у печі, що додає інтерактивності, підкреслює прозорість процесу та підсилює враження свіжості та автентичності. Над зоною відкритої кухні також розміщено брендування «Nonna Macarona pizza & pastificio».

Меню закладу «Nonna Macarona» має дві основні складові: безпосередньо ресторанне меню та асортимент гастролавки Gastro Romana.

Гастролавка Gastro Romana функціонує як спеціалізований магазин, де гості мають можливість придбати автентичні італійські продукти, імпортовані безпосередньо з Італії. Асортимент включає високоякісні сири, м'ясні делікатеси, різноманітні соуси та оливки. Окрім імпортних товарів, гастролавка пропонує свіжу випічку власного виробництва та фірмову пасту, виготовлену вручну на місці, призначену для домашнього приготування.

Ресторанне меню «Nonna Macarona» додаток А, запрошує відвідувачів у кулінарну подорож різними регіонами Італії, пропонуючи страви, кожна з яких має свою унікальну історію та рецептуру:

- Антипасти: різноманітні холодні та гарячі закуски (брускети, м'ясні та сирні нарізки, смажені овочі).
- Супи: традиційні італійські супи (мінестроне, крем-супи).

- Основні страви: м'ясні та рибні страви (наприклад, оссобуко, телятина тонато, рибні страви на грилі).
- Десерти: італійські класичні десерти (тірамісу, панна котта, морозиво).

Особливе місце в меню займає паста, представлений великий вибір якої готується з особливою увагою та майстерністю. Важливою особливістю є те, що кожен вид пасти виробляється вручну, дотримуючись традиційних італійських рецептів.

Центральним елементом пропозиції є піца, яка готується в кам'яній печі, що гарантує її автентичний смак та ідеальну текстуру. «Nonna Macarona» пропонує вражаючий вибір – 24 види неаполітанської піци. Кожна піца має унікальну комбінацію інгредієнтів, що дозволяє кожному гостю знайти варіант до смаку – від незмінної класичної «Маргарити» чи багатошарової «Кваттро Формаджі» до оригінальної солодкої піци з нутелою.

Рис. 2.3 Зразок подачі страв у ресторані «Nonna Macarona»

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»

Технологічна діяльність ресторану «Nonna Macarona» зосереджена на забезпеченні автентичності італійської кухні та високої якості страв, заклад займається власним виробництвом, що свідчить про контроль якості інгредієнтів та свіжість продукції.

Забезпечення якості продукції в ресторані базується на використанні нормативно-технічної документації. Йдеться про стандарти якості, такі як

ДСТУ, Технічні умови (ТУ) та Технологічні інструкції (ТІ), а також про Збірники рецептур. Ці документи гарантують єдиний підхід до оцінки якості страв і значно спрощують процес контролю.

Окрім цього, в закладі передбачено застосування внутрішніх документів — пам'яток, інструкцій та методик, що відповідають вимогам системи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Це дозволяє ефективно управляти безпечністю харчових продуктів на всіх етапах виробництва (рис. 2.4).

Рис. 2.4 Документація для забезпечення контролю якості ресторанної продукції відповідно до вимог HACCP

Обладнання взакладі підібоано копанією E-Group з фрахуванням техннологічного процесу. Дров'яна піч для піци вбудована в стіну, виготовлена

під замовлення. На барі спроектовані і змонтовані холодильні та теплові вітрини від виробника INOX Constructor під дизайн закладу. Для пожежної безпеки був поставлений Гідро-фільтр від компанії Vulcan, який забезпечує 100% видалення іскор 50% запаху і 50% диму. Для зберігання свіжих продуктів спроектовані дві камері з виносними агрегатами, що зменшує шум і викид тепла.

На кухні встановлений багатофункціональний Пароконвектомат Rational (Німеччина). Купольна та 2ві фронтальні посудомийні машини EMPERO (Туреччина), Холодильне та морозильне обладнання від якісних брендів TATRA, HURAKAN, ColdLine. Для приготування власної пасти поставлена італійська Паста-машина MPF/35N Fimar (Італія). Також на виробництві пасти стоїть крутяча сушильна шафа CFD 700 Alpfrigo. Та високошвидкісний Тістоміс Hurakan HKN-M20SN2V з оборотами до 260 об/м. У піцейоло стоять піца-столи з топінговими вітринами від ТМ Hurakan з мармуровою поверхнею. На барі як завжди наш улюблений набор: блендери JTC, льодогенератор Brema, фрігобар та винна шафа TEFCOLD.

Успішна робота ресторану «Nonna Macarona» ґрунтується на злагодженій діяльності всього персоналу, де кожен співробітник, від кухаря до адміністратора, відіграє свою ключову роль. Ефективність, якість та відповідність високим стандартам італійської кухні досягаються завдяки чіткому розподілу обов'язків та професійному підходу.

В ресторані працюватиме шеф. кухар під керівництвом якого працюватиме 12 кухрів у двозмінний графік, в залі буде працювати 8 офіціантів, 2 хостеса, 2 дитячі аніматори під керівництвом андміністорів.

Комплексний підхід до організації роботи персоналу в «Nonna Macarona», що включає чіткий розподіл обов'язків у кухонних цехах, високу кваліфікацію кухарів та неухильне дотримання стандартів якості та безпечності, дозволяє ресторану пропонувати гостям автентичні італійські страви та забезпечувати високий рівень обслуговування.

2.3. Організація виробництва технології борошняних кулінарних виробів (піци) ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»

Основний борошняний кулінарний виріб у ресторані італійської кухні «Nonna Macarona» – це, безсумнівно, піца. Для досягнення неперевершеного смаку та ідеальної текстури, кожен вид піци вимагає ретельно збалансованої рецептури тіста-основи. У таблиці 2.3 представлено детальний аналіз рецептури тіста (основи), що використовується для приготування різноманітних видів піци у «Nonna Macarona».

Таблиця 2.3

Аналіз базової рецептури тістової основи для піци

Найменування рецептурних компонентів	**Вимоги до рецептурних компонентів**	**Вміст, %**	**Механічна кулінарна обробка**
Борошно пшеничне	З вмістом клейковини від 13% та помелом "00", білого кольору	65	Просіювання
Дріжджі свіжі	Вологі, світло-кремового кольору, з легким дріжджовим запахом	3	Розчинення у воді
Олія оливкова	Типу Extra Virgin Olive Oil, повинна мати приємний, свіжий, фруктовий аромат з легкими нотками зелені	5	-
Сіль морська	Кристалічна речовина сипучої консистенції, що має солоний смак і не має запаху. Розмір кристалів варіюється залежно від ступеня помелу.	1	-
Цукор	Однорідні, сипучі кристали білого кольору з солодким смаком.	1	-
Вода	Прозора, вода повинна бути теплою	25	-
Всього		**100**	

Аналіз цих параметрів у таблиці 2.3 дозволяє побачити, як змінюються пропорції та технологічні підходи до приготування тіста для різних видів піци — будь то легка Неаполітанська, насичена Кватро Формаджі чи піца з багатим м'ясним наповненням. Це забезпечує стабільну якість та неповторний смак кожної піци, яку пропонує «Nonna Macarona».

У ресторані італійської кухні «Nonna Macarona» подача піци є важливою частиною загального враження, підкреслюючи її свіжість та автентичність. Піца, що має хрустку скоринку та апетитний аромат, одразу подається гостям – гарячою, прямо з печі. Це може відбуватися на спеціальній дерев'яній дошці або великій круглій тарілці, іноді вже розрізаною на зручні порційні шматочки для легкого споживання. До деяких видів подають додаткові інгредієнти на стіл (наприклад, свіжий базилік, подрібнений червоний перець чи щедро поливають її високоякісною оливковою олією Extra Virgin), подачу наведено на рис. 2.5.

Рис. 2.5 Подача піци в ресторані італійської кухні «Nonna Macarona»

Аналіз та систематизацію ключових фізико-хімічних перетворень, що відбуваються з основними інгредієнтами (борошном, водою, дріжджами, сіллю, оливковою олією) під час всього технологічного процесу виготовлення основи для піци, кожен етап – від замісу тіста до його ферментації та випікання – впливає на компоненти, змінюючи їхню структуру та властивості:

- Під час замісу: як білки борошна (глютенін та гліадин) взаємодіють з водою, утворюючи клейковину (глютен) – еластичну сітку, що надає тісту пружності.
- Під час ферментації (бродіння): як дріжджі розщеплюють цукри в борошні, виділяючи вуглекислий газ (що змушує тісто підніматися) та спирт (який додає смаку та аромату). Також розглядаються зміни pH та вплив ферментів.
- Під час випікання: як висока температура викликає желатинізацію крохмалю (фіксуючи структуру тіста), денатурацію білків (що сприяє утворенню скоринки) та реакцію Майяра (відповідальну за золотисто-коричневий колір та апетитний аромат скоринки).

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ (ПІЦИ)

3.1. Обгрунтування вибору сировини, необхідної для приготування борошняних кулінарних виробів (піци)

Останні роки ознаменувалися значним зростанням споживчого попиту на продукти, виготовлені з альтернативної сировини, що містить підвищену концентрацію біологічно активних компонентів: мінеральних речовин, харчових волокон та вітамінів. Ця тенденція є відображенням загальносвітової зацікавленості у функціональному харчуванні та превентивній медицині. Особливої актуальності набуває розробка інноваційних хлібобулочних виробів, які задовольняють дієтичні потреби осіб з особливими захворюваннями, що супроводжуються непереносимістю певних харчових компонентів. До цієї категорії належать пацієнти з цукровим діабетом, целіакією, фенілкетонурією та іншими метаболічними розладами [12, 13].

Серед зазначених захворювань, целіакія посідає особливе місце. Це автоімунне захворювання, що характеризується розвитком атрофічних змін слизової оболонки тонкого кишечника у відповідь на вживання глютену (комплексу білків, що містяться в пшениці, житі та ячмені) у генетично схильних індивідуумів. Внаслідок цього порушується процес всмоктування поживних речовин, що призводить до різноманітних клінічних проявів та системних ускладнень.

Дослідження, проведені Асоціацією європейських спілок хворих на целіакію (AOECS), підтверджують суттєве збільшення частоти проявів цього захворювання в останні роки, що може бути пов'язано як з покращенням діагностики, так і зі зміною харчових звичок населення. В Україні, за даними фахових джерел [15, 16], кількість осіб, що страждають на целіакію або підвищену чутливість до глютену, становить близько 1% населення. Ця цифра підкреслює гостру необхідність у розробці та впровадженні у промислове

виробництво безглютенових продуктів, здатних повноцінно задовольнити потреби цієї специфічної категорії споживачів.

Пшеничне борошно містить білки, що утворюють клейковину, а саме гліадин та глютенін, таким чином, розробка рецептур та технологій виробництва безглютенової піци потребує подальших поглиблених наукових досліджень. Вони мають бути спрямовані на пошук оптимальних комбінацій альтернативних видів борошна (наприклад, рисового, кукурудзяного, гречаного, соргового, амарантового), крохмалів, гідроколоїдів та інших функціональних добавок. Метою таких досліджень є не тільки забезпечення безглютенового статусу продукту, але й досягнення високих органолептичних властивостей (смаку, аромату, текстури), що не поступатимуться традиційним аналогам, а також збереження його харчової цінності [4,6].

Порівняльний аналіз хімічного складу пшеничного та безглютенового борошна представлено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Хімічний склад борошна (г/мг на 100 г)

Показники	Пшеничне борошно	Рисове борошно	Кукурудзяне борошно	Вівсяне борошно	Борошно сорго
Білки	10,3	8,0	6,1	13,0	10,8
Жири	1,1	1,0	1,5	6,8	3,1
Вуглеводи	69,0	81,0	80,4	64,9	60,0
Енергетична цінність	329	345	356	306	323

Аналіз таблиці показує, що кожен вид борошна має свої унікальні поживні характеристики, що робить їх потенційно придатними для розробки безглютенових продуктів.

Білки: вівсяне борошно (13,0%) та борошно сорго (10,8%) містять більше білка, ніж пшеничне борошно (10,3%), рисове (8,0%) та кукурудзяне (6,1%). Це робить їх привабливими для підвищення білкової складової у безглютенових продуктах.

Жири: вівсяне борошно значно перевершує інші види за вмістом жирів (6,8%), тоді як пшеничне, рисове та кукурудзяне борошно мають мінімальну кількість жирів (1,0-1,5%). Борошно сорго займає проміжне положення (3,1%).

Вуглеводи: рисове (81,0%) та кукурудзяне (80,4%) борошно відрізняються найвищим вмістом вуглеводів, тоді як вівсяне борошно (64,9%) та борошно сорго (60,0%) мають їх значно менше порівняно з пшеничним (69,0%).

Енергетична цінність: кукурудзяне борошно має найвищу енергетичну цінність (356 ккал), а вівсяне — найнижчу (306 ккал) серед представлених зразків. Пшеничне, рисове та соргове борошно мають схожі показники енергетичної цінності.

Загалом, хоча пшеничне борошно є традиційною основою, альтернативні види борошна пропонують різноманітні можливості для створення безглютенових продуктів із покращеними поживними характеристиками. Наприклад, для підвищення вмісту білка можна використовувати вівсяне борошно або борошно сорго. Для виробів з меншою калорійністю може бути кращим вівсяне борошно, а для тих, що потребують високого вмісту вуглеводів — рисове або кукурудзяне. Комбінування цих видів борошна дозволить розробляти безглютенові продукти з оптимальними технологічними та харчовими властивостями, що особливо важливо для задоволення потреб споживачів з целіакією та тих, хто прагне здорового харчування.

Безглютенове борошняне тісто традиційно має гірші структурно-механічні показники порівняно з тістом на основі пшеничного борошна. Це зумовлено відсутністю клейковини — білкового комплексу, що формує еластичний каркас у пшеничному тісті, забезпечуючи його пружність, розтяжність і здатність утримувати гази бродіння. Внаслідок цього безглютенові суміші часто дають тісто, яке є більш крихким, менш еластичним і схильним до розривів, що значно ускладнює його обробку та формування, а також негативно впливає на якість готового виробу (зокрема, піци).

Для подолання цих технологічних викликів та покращення текстури й еластичності безглютенового тіста, в сучасній технології безглютенових борошняних сумішей доцільно використовувати порошок псиліуму.

На основі рекомендацій провідних виробників псиліуму, а також результатів численних наукових досліджень у галузі безглютенової випічки, оптимальним є додавання псиліуму в кількості 3% від маси борошняної суміші. Це дозування дозволяє досягти значного покращення структурно-механічних властивостей тіста без негативного впливу на органолептичні характеристики (смак, аромат) готового продукту. Більші концентрації можуть призвести до надмірної в'язкості тіста або специфічного присмаку.

Таким чином, включення псиліуму в рецептуру безглютенової піци є ключовим кроком для досягнення позитивних змін у текстурі та еластичності тіста, наближаючи якість безглютенових виробів до традиційних аналогів і розширюючи можливості для створення функціональних та смачних продуктів для споживачів з особливими дієтичними потребами.

В рамках написання кваліфікаційної роботи розроблено 3 безглютенові тістові основи для піци:

- кукурудзяного борошна, вівсяного борошно та псиліум.
- кукурудзяного борошна, сорго борошно та псиліум.
- рисового борошна, вівсяного борошно та псиліум.

Рецептурна суміші з кукурудзяного та вівсяного борошна у відсотковому співвідношенні представлена в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

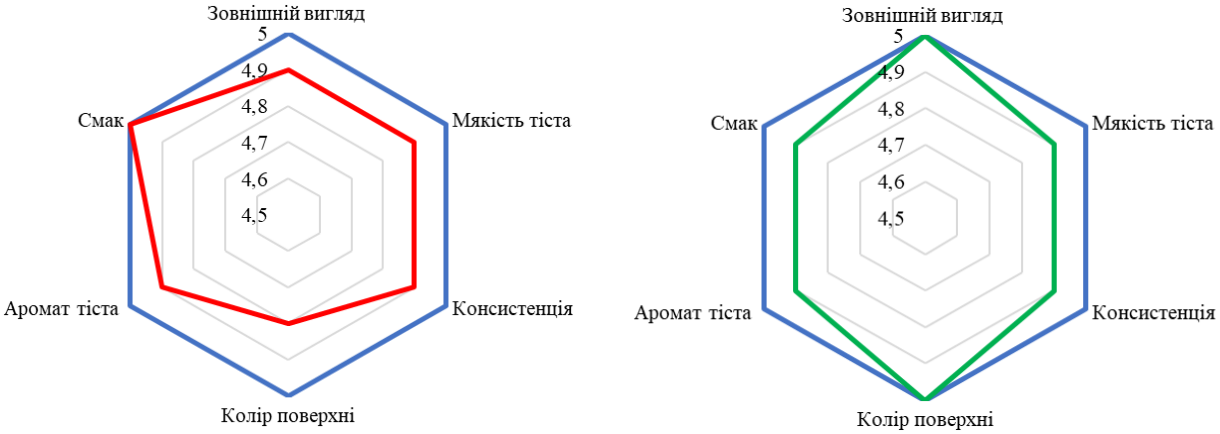
Рецептурна суміш з кукурудзяного та вівсяного борошна тістової основи піци

Сировина	Контроль	Дослід
Борошно пшеничне	65	
Борошно кукурудзяне		33
Борошно вівсяне		31
Псиліум		2

Продовження таблиці 3.2

Сировина	Контроль	Дослід
Оливкова олія	5	5
Дріжджі	3	3
Сіль	1	1
Цукор	1	1
Вода	25	25
Вихід	100	100

Розроблено технологію рецептури тістової основи для піци, в якій як основні компоненти використано кукурудзяне борошно, вівсяне борошно та псиліум у співвідношенні 33:31:3 відповідно. Проведена органолептична оцінка розробленої тістової основи, виготовленої на безглютеновій борошняній сировині, підтвердила, що її якісні характеристики не поступаються контрольному зразку, рис. 3.1



Контроль *Дослід*

Рис. 3.1. Органолептичні показники модельних композицій для піци з кукурудзяного та вівсяного борошна

Рецептурна суміші з кукурудзяного та сорго борошна у відсотковому співвідношенні представлена в табл. 3.3. Співвідношення ключових інгредієнтів виглядає наступним чином: кукурудзяне борошно: 40%, соргове борошно: 25%, псиліум: 3%.

Ця комбінація, де кукурудзяне борошно є переважаючим компонентом, а соргове доповнює його, разом із додаванням псиліуму (який слугує своєрідним

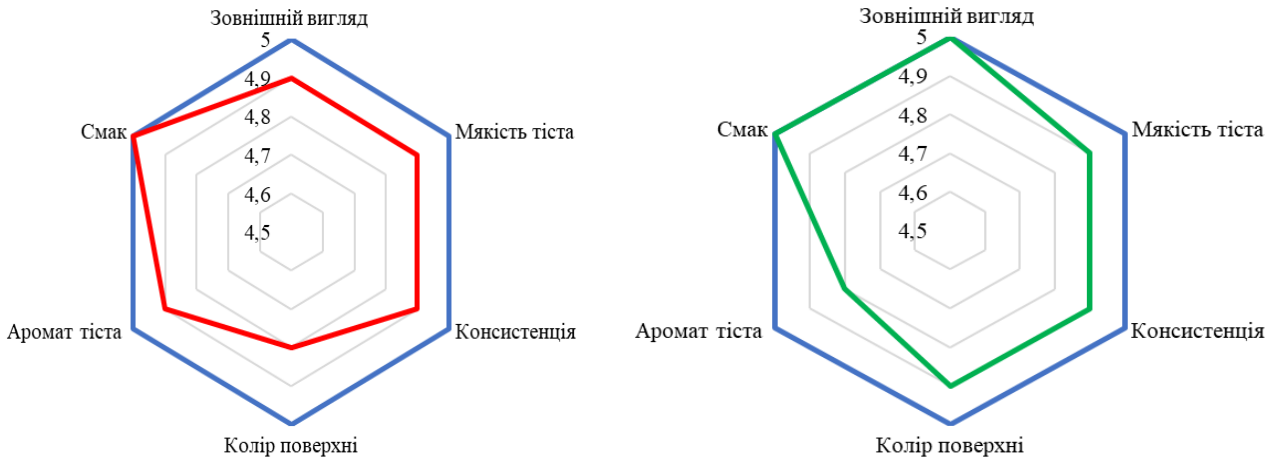
замінником клейковини), дозволяє отримати тістову основу з покращеними характеристиками для випікання безглютенової піци.

Таблиця 3.3

Рецептурна суміш з кукурудзяного та соргового борошна тістової основи піци

Сировина	Контроль	Дослід
Борошно пшеничне	65	
Борошно кукурудзяне		40
Борошно соргове		25
Псиліум		2
Оливкова олія	5	5
Дріжджі	3	3
Сіль	1	1
Цукор	1	1
Вода	25	25
Вихід	100	100

Проведена органолептична оцінка підтвердила високі якісні характеристики розробленої безглютенової тістової основи для піци. Виготовлена з альтернативної борошняної сировини, ця основа не поступається контрольному зразку за своїми сенсорними показниками, рис. 3.2



Контроль *Дослід*

Рис. 3.2. Органолептичні показники модельних композицій для піци з кукурудзяного та соргового борошна

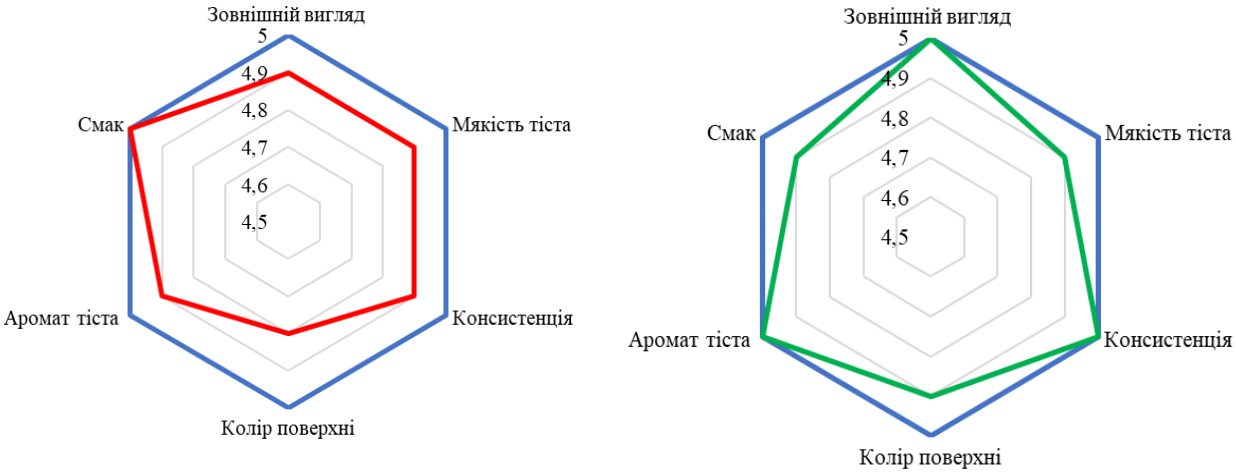
У табл. 3.4 наведено відсотковий склад рецептурної суміші для тістової основи піци, з використанням рисового борошна, вівсяного борошна та псиліума у співвідношенні 40:22:3 відповідно, що і є основними компонентами цієї інноваційної рецептури.

Таблиця 3.4

Рецептурна суміш з рисовго та вівсяного борошна тістової основи піци

Сировина	Контроль	Дослід
Борошно пшеничне	65	
Борошно рисове		41
Борошно вівсяне		22
Псиліум		2
Оливкова олія	5	5
Дріжджі	3	3
Сіль	1	1
Цукор	1	1
Вода	25	25
Вихід	100	100

Проведена органолептична оцінка розробленої тістової основи, виготовленої на безглютеновій борошняній сировині, рис. 3.3.



Контроль *Дослід*

Рис. 3.3. Органолептичні показники модельних композицій для піци з рисового та вівсяного борошна

Отже, приготування піци з рисового та вівсяного борошна не лише покращує органолептичні показники страви, а й поживну цінність.

Використання розроблених сумішей покращує вміст поживні речовини, такі як клітковина, вітаміни групи В та мінерали, порівняно з рафінованим пшеничним борошном. Клітковина, зокрема, сприяє кращому травленню, забезпечує відчуття ситості та може позитивно впливати на рівень цукру в крові. Таким чином, піца з такого борошна стає не лише смачною, а й більш дієтичною та корисною для здоров'я.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

Розроблена піца, на основі безглютенової суміші (кукурудзяного, рисового, вівсяного, соргового борошна та псиліума), повинна відповідати низці якісних показників, що охоплюють як органолептичні табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Загальні принципи до оформлення основи для піци

Принципи	Характеристика
Зовнішній вигляд	Рівномірно запечена, золотисто-коричневого кольору, з характерними пухирцями. Має бути хрусткою зовні, але м'якою і пористою всередині. Добре пропечена, не сира, не підгоріла. Колір рівномірний.
Колір та структура скоринки	Золотисто-коричнева, можливо, з темними плямами від високої температури печі.
Оформлення	Має відповідати заявленому стилю піци
Консистенція	Всередині м'яке, пористе, повітряне. Еластичне, але добре тримає форму. Скоринка: хрустка, легко розламується, але не кришиться.
Форма	Кругла, симетрична, без деформацій.
Запах	Свіжий, насичений, характерний для випеченої піци з нотками сиру, томату, трав та інших інгредієнтів начинки
Смак	Гармонійний, збалансований, відповідний обраній рецептурі

На рис. 3.4 представлений зовнішній вигляд основи для піци з різними видами борошна та клітковиною.

Піца з кукурудзяного та вівсяного борошна

Піца з кукурудзяного та соргового борошна

Піца з з рисового та вівсяного борошна

Рис. 3.4. зовнішній вигляд основи для піци з різними видами борошна та клітковини

Дотримання цих вимог дозволяє гарантувати високу якість розробленої піци, забезпечуючи її чудовий смак, безпечність та відповідність потребам широкого кола споживачів, зокрема тих, хто віддає перевагу безглютеновим продуктам.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу борошняних кулінарних виробів (піци)

На тістові основи для безглютенової піци, розроблені технологічні карти, дод. Б, В та Г, ці технологічні карти є фундаментальною складовою забезпечення стабільної якості, виробництва в ресторані «Nonna Macarona».

Технологічна схема основи для піци із кукурудзяного та вівсяного борошна наведена на рис. 3.5.

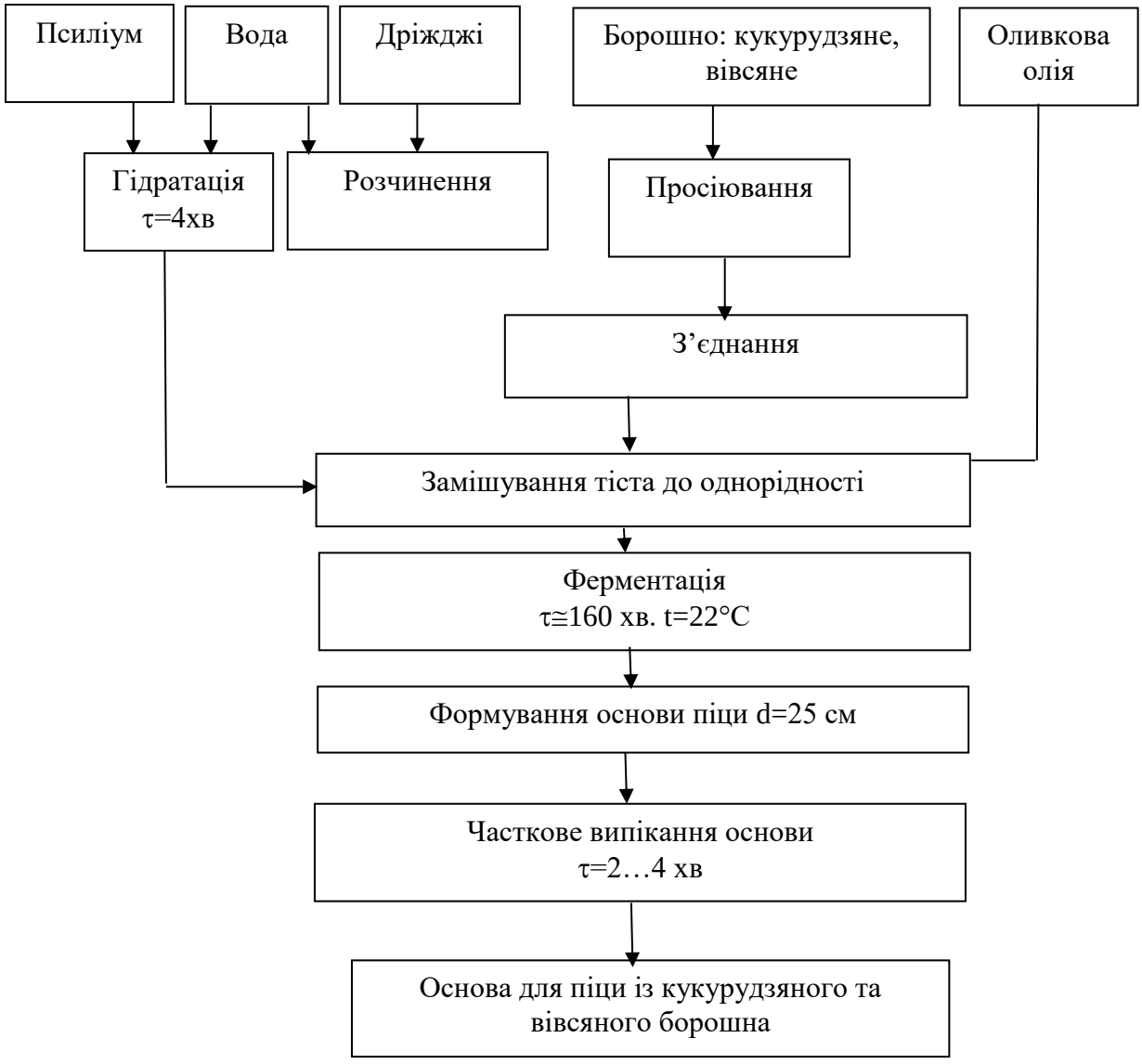


Рис. 3.5 Технологічна схема приготування основи для піци із кукурудзяного та вівсяного борошна

Технологічна схема основи для піци із кукурудзяного та вівсяного борошна наведена на рис. 3.6.

Рис. 3.6 Технологічна схема приготування основи для піци із кукурудзяного та соргового борошна

Технологічна схема основи для піци із кукурудзяного та вівсяного борошна наведена на рис. 3.7.

При роботі з безглютеновим тістом, що містить псиліум, ефективність процесу значно залежить від методики його використання. Оптимальний підхід полягає у попередньому створенні гелю з псиліума. Це означає, що порошок псиліума спочатку змішується з водою (згідно з рецептурою) і витримується певний час, щоб він повністю гідратувався та утворив в'язку, желеподібну масу. Вже готовий гель потім додається до інших інгредієнтів тіста. Такий метод

дозволяє отримати тісто, з яким легко працювати одразу після замішування всіх компонентів, оскільки псиліум вже виконав свою функцію стабілізатора та зв'язуючого агента, імітуючи дію клейковини.

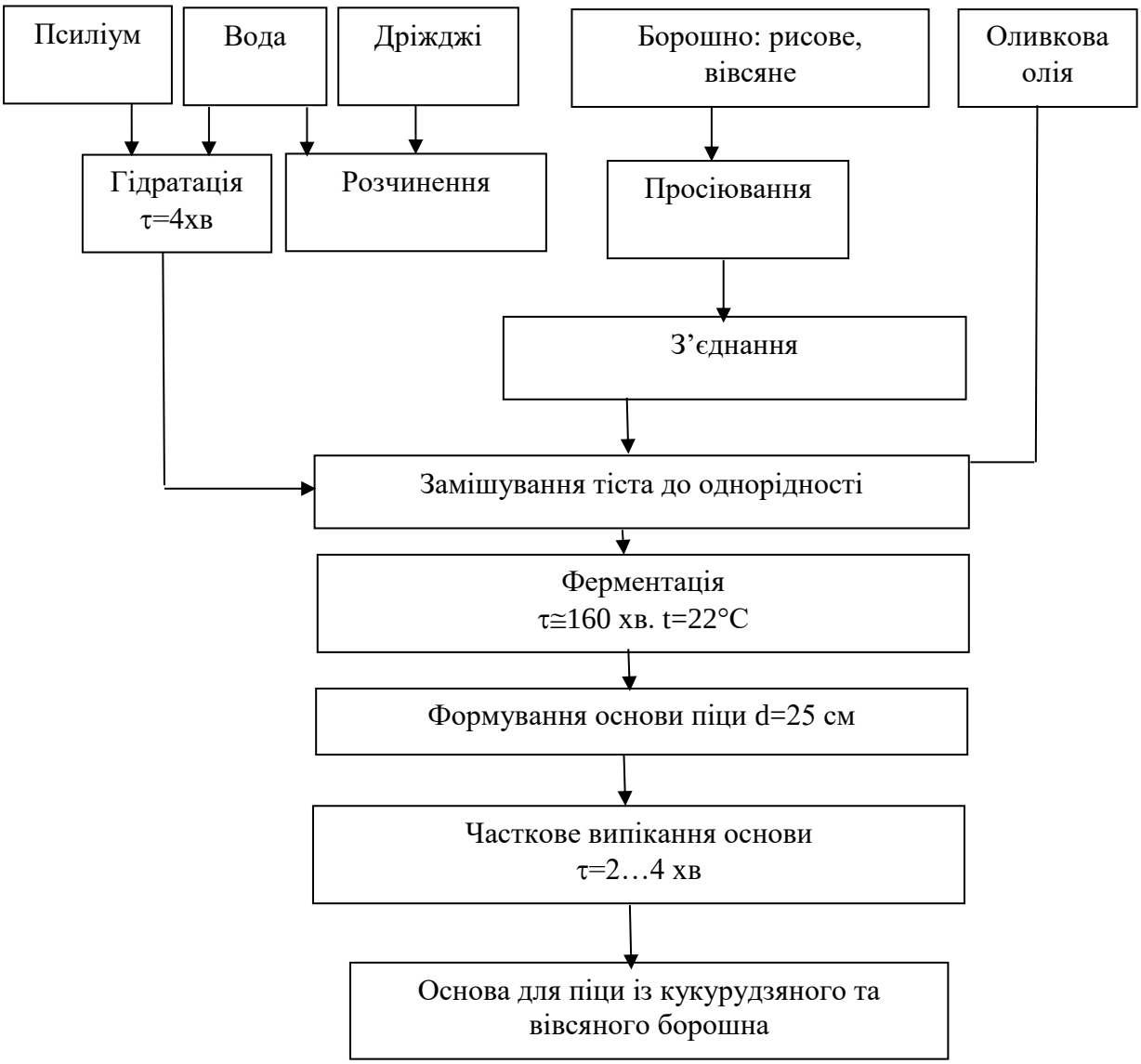


Рис. 3.7 Технологічна схема приготування основи для піци із рисового та вівсяного борошна

Якщо ж псиліум додати до сухих інгредієнтів без попередньої гідратації, то початкове тісто (після ретельного перемішування всіх інгредієнтів) буде досить пухким і липким. Це пов'язано з тим, що псиліум ще не встиг увібрати достатньо вологи. У цьому випадку необхідно почекати 30-60 хвилин, щоб відбувся процес повної гідратації як безглютенового борошна, так і самого порошку подорожника. Після цього періоду тісто набуде бажаної консистенції та стане більш податливим.

Важливо розуміти, що в цьому тісті немає глютену. Отже, на відміну від традиційного пшеничного тіста, не потрібно чекати часу на «розвиток клейковини». Псиліум виконує функцію її замінника, і його дія проявляється одразу після гідратації. Ця особливість дозволяє значно спростити та прискорити технологічний процес у ресторані.

Ще однією перевагою цього безглютенового тіста є його стабільність при зберіганні. Сформовані тістові напівфабрикати можна зберігати протягом 5 днів при температурі +5...+11°С. Це надає гнучкості в організації виробництва, дозволяючи готувати заготовки заздалегідь реагувати на потік замовлень, мінімізуючи втрати часу на приготування тіста щодня.

3.4. Розрахунок харчової цінності нових борошняних кулінарних виробів (піци)

Розраховано поживну цінність дослідного зразка (основа для піци з кукурудзяного та вівсяного борошна) та контрольного (основа для піци з пшеничного борошна) зразків (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Поживна цінність основи для піци для піци з кукурудзяного та вівсяного борошна

Показник	Одиниця виміру	Основа для піци з пшеничного борошна	Основа для піци з кукурудзяного та вівсяного борошна	Різниця, од.
Білки	г	7,0	6,8	-0,2
Жири	г	5,8	8,5	2,7
Вуглеводи	г	50,7	47,0	-3,7
Харчові волокна	г	1,9	7,4	5,5
Енергетична цінність	ккал	287,1	290,2	3,1

В розробленій основі для піци з кукурудзяного та вівсяного борошна кількість, вміст харчових волокон збільшився на 289%. При цьому енергетична цінність збільшилась на 3,1%.

Задоволення добової потреби при споживані 100 г. розробленої піци наведено на рис. 3.8.

Рис. 3.8 Задоволення добової потреби при споживанні основи для піци для піци з кукурудзяного та вівсяного борошна

Розраховано поживну цінність дослідного зразка основи для піци, виготовленої з кукурудзяного та соргового борошна, а також порівняли її з контрольним зразком на основі пшеничного борошна. Результати, узагальнені в табл. 3.7, демонструють чіткі відмінності у їхньому поживному профілі.

Таблиця 3.7

Поживна цінність основи для піци

Показник	**Одиниця виміру**	**Основа для піци з пшеничного борошна**	**Основа для піци з кукурудзяного та соргового борошна**	**Різниця, од.**
Білки	г	7,0	5,4	-1,6
Жири	г	5,8	7,4	1,6

Продовження таблиці 3.7

Показник	Одиниця виміру	Основа для піци з пшеничного борошна	Основа для піци з кукурудзяного та соргового борошна	Різниця, од.
Вуглеводи	г	50,7	49,7	-1,0
Харчові волокна	г	1,9	6,9	5,0
Енергетична цінність	ккал	287,1	271,6	-15,5

В розробленій основі для піци з кукурудзяного та соргового борошна кількість, вміст харчових волокон збільшився на 263%. При цьому енергетична цінність збільшилась на 5%.

Задоволення добової потреби при споживані 100 г. розробленої піци наведено на рис. 3.9.

Рис. 3.9 Задоволення добової потреби при споживанні основи для піци для піци з кукурудзяного та вівсяного борошна

Розраховано поживну цінність дослідного зразка основи для піци, виготовленої з рисового та вівсяного борошна табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Поживна цінність основи для піци

Показник	Одиниця виміру	Основа для піци з пшеничного борошна	Основа для піци з рисового та вівсяного борошна	Різниця, од.
Білки	г	7,0	5,7	-1,3
Жири	г	5,8	7,1	1,3
Вуглеводи	г	50,7	48,8	-1,9
Харчові волокна	г	1,9	5,0	3,1
Енергетична цінність	ккал	287,1	282,5	-4,6

В розробленій основі для піци з рисового та вівсяного борошна кількість, вміст харчових волокон збільшився 3,1 г.

Задоволення добової потреби при споживані 100 г. розробленої піци наведено на рис. 3.10.

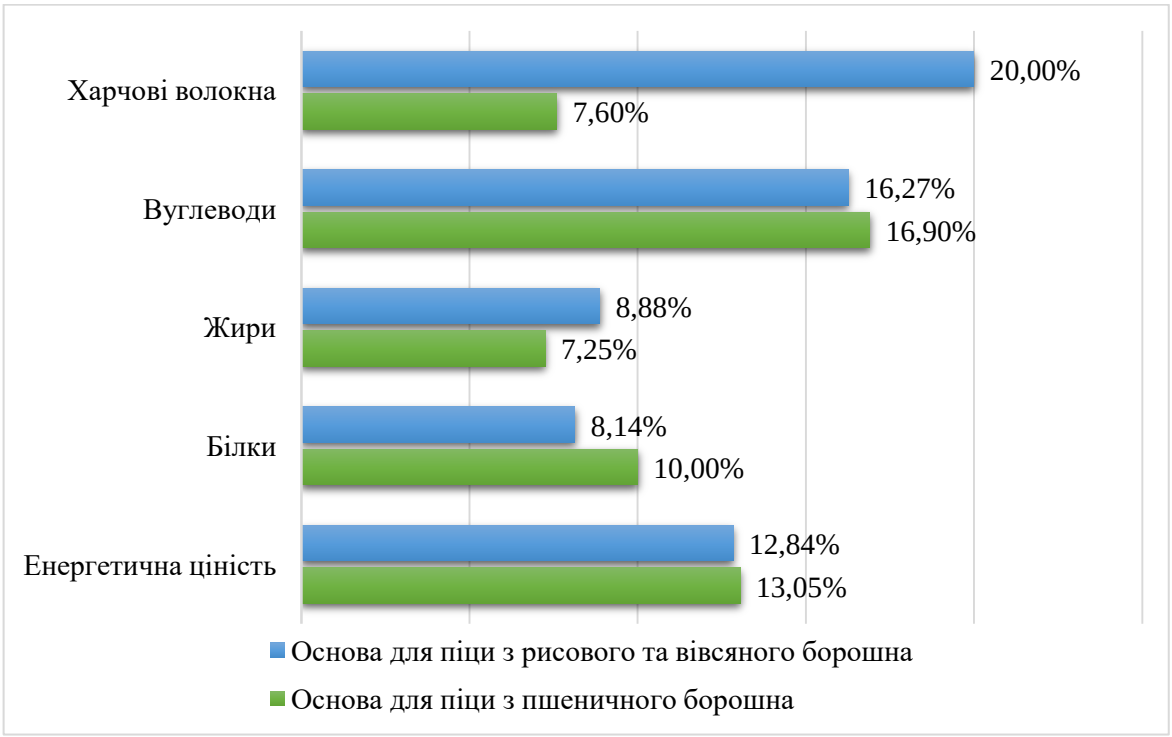


Рис. 3.10 Задоволення добової потреби при споживанні основи для піци для піци з рисового та вівсяного борошна

Аналіз розроблених основ для піци з використанням різноманітних безглютенових борошняних сумішей та псиліуму з контрольним зразком, чітко демонструє значні відмінності у їхньому поживному профілі. Однією з найважливіших відмінностей розроблених безглютенових основ є значно вищий вміст харчових волокон. Залежно від комбінації безглютенового борошна (кукурудзяне, вівсяне, рисове, соргове) та додавання псиліуму, ці основи містять у 2,5 - 4 рази більше клітковини порівняно з контрольним зразком.

Ці відмінності роблять розроблені основи для піци значно привабливішими з точки зору збалансованого та функціонального харчування, для населення з непереносимістю глютену.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Удосконалення технології та дослідження якості борошняних кулінарних виробів (піци)» на матеріалах ресторану «ресторану італійської кухні «Nonna Macarona»».

В роботі наведено аналітичний огляд літератури щодо технології борошняних кулінарних виробів (піци). Піца - борошняний кулінарний вирів, має широке поширення та високу споживчу популярність у світовому масштабі. У закладах ресторанного господарства при виробництві піци до базових інгредієнтів входять пшеничне борошно, оливкова олія, дріжджі, сіль, цукор, а також моцарела, томати та цибуля як компоненти начинки. На ринку ресторанного бізнесу Чернівців відображає глобальні тенденції та локальні адаптації. Заклади, демонструють різні стратегії: від суворого дотримання класичних італійських рецептур і технологій (дров'яні печі, традиційні інгредієнти) до сміливих ф'южн-експериментів та орієнтації на масовий споживчий попит з найбільш популярними видами. Це свідчить про зрілість ринку, здатного задовольнити широкий спектр вподобань — від поціновувачів автентичності до любителів нових смакових поєднань та дієтичних опцій (безглютенові, вегетаріанські, безлактозні піци).

В роботі проаналізовано роботу ресторану італійської кухні «Nonna Macarona». Ресторан розташований у самому серці Чернівців, на Головній вулиці, 63, що робить його легкодоступним для мешканців та туристів. Заклад позиціонується як італійський ресторан-тратторія, піцерія, що поєднує в собі затишок домашньої кухні та елегантність ресторану. Назва «Nonna Macarona» (Бабуся Макарона) сама по собі викликає асоціації з традиціями, теплом та сімейними рецептами.

Ресторан має просторий зал, розрахований на комфортне розміщення до 100 гостей, що робить його придатним для проведення різноманітних заходів – від побачень та сімейних обідів до корпоративів та святкових банкетів.

Ресторанне меню «Nonna Macarona», запрошує відвідувачів у кулінарну подорож різними регіонами Італії, пропонуючи страви, кожна з яких має свою унікальну історію та рецептуру.

Ресторанне меню «Nonna Macarona» додаток А, запрошує відвідувачів у кулінарну подорож різними регіонами Італії, пропонуючи страви, кожна з яких має свою унікальну історію та рецептуру

На основі проведеного аналізу меню ресторану італійської кухні, для покращення обрано тістову основу для піци. В рамках написання кваліфікаційної роботи розроблено 3 безглютенові основи для піци:

- кукурудзяного борошна, вівсяного борошно та псиліум.
- кукурудзяного борошна, сорго борошно та псиліум.
- рисового борошна, вівсяного борошно та псиліум.

Аналіз розроблених безглютенових основ для піци, що використовують різноманітні борошнові суміші та псиліум, у порівнянні з традиційною основою на пшеничному борошні, однозначно показує їхні значні переваги. Ці розробки є не просто альтернативою, а значним кроком у напрямку збалансованого та функціонального харчування, особливо важливого для людей з непереносимістю глютену.

Таким чином, ці розробки є важливим внеском у створення більш здорових та інклюзивних харчових продуктів. Вони демонструють, як можна адаптувати популярні страви до сучасних дієтичних потреб, роблячи їх доступними та корисними для ширшого кола споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Грищенко А.М. Дослідження якості та черствіння безглютенового хліба з гречаним і кукурудзяним борошном / А.М. Грищенко, І.М.Білик // Зернові продукти і комбікорми, Vol.17, І. 2 / 2017 с. 18-23.

2. Губська О. Г. Целіакія. Про проблеми діагностики і лікування цієї хвороби в Україні. Харчова та переробна пром-сть. 2008. № 7. С. 24–26.

3. Дорохович В. В., Лазоренко Н. П. Безглютенові борошняні кондитерські вироби. Обладнання та технології харчових виробництв. 2013. Вип. 30. С. 341–347.

4. Дробот В. І., Грищенко А. М. Технологічні аспекти використання борошна круп'яних культур у технології безглютенового хліба. Обладнання та технології харчових виробництв. 2013. Вип. 30. С. 52–58.

5. Земліна Ю.В. Технологія борошняних страв на основі нетрадиційної сировини. Науковий журнал «Вчені записки» ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія «Технічні науки». Том 30 (69). 2019. № 4. С. 77–82.

6. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв: підруч. / Н.М. Зубар. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.

7. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів: монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля та ін. ; за ред. В. І. Дробот. Київ : Кондор, 2016. 242 с.

8. Костецька Н. І. Ринок хліба і хлібобулочних виробів України: стан і перспективи розвитку. Галицький економічний вісник. 2015. 48. № 1. С. 26– 31.

9. Кошель О., Маренкова Т., Степанова Т., Крутась А. Інноваційна технологія приготування тіста для піци. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 2024, 14 (2).

10. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. Київ: Ліра-К, 2017. 540 с.

11. Писарець О. П. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням кукурудзяного борошна. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук. Київ. 2015 р.

12. Писарець, О.П. Дослідження хлібопекарських властивостей композиційних сумішей, що містять продукти переробки кукурудзи / О.П. Писарець, В.І. Дробот // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : 79 міжнародна наукова конференція молодих вчених, аспірантів і студентів, 15-16 квіт. 2013 р. : тези доповідей. – К. : НУХТ, 2013. — Ч.1. — С. 167-168.

13. Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. Food Chemistry. Berlin, Heidelberg: Springer. (Розділи, присвячені зерновим та продуктам їх переробки) 2009.

14. Caponio, F., et al.. Gluten-free products: A critical review of their nutritional profile and chemical composition. Journal of Cereal Science, 2018 81, 1-9.

15. Neves, A. A., & Reis, J. P. Dough Rheology and Bread Quality: A Comprehensive Review. Food Hydrocolloids, 103, 105655. 2020.

16. Rendón-Villalobos, R., et al. Nutritional and Functional Properties of Gluten-Free Flours: A Review. Food Reviews International. 2020.

17. Shewry, P. R., & Hey, S. J. The Contribution of Wheat to Human Health. Food & Energy Security, 4(3), 178-192. 2015.

18. Піца як символ глобальної культури: історія, різновиди та локальні особливості URL: https://photo-lviv.in.ua/pitsa-iak-symvol-hlobalnoi-kultury-istoriia-riznovydy-ta-lokalni-osoblyvosti/ (дата звернення: 19.05.2025).

19. Піца: історія, різновиди та культура споживання у сучасному світі. URL: https://listhub.zt.ua/pitsa-istoriia-riznovydy-ta-kultura-spozhyvannia-u-suchasnomu-sviti/ (дата звернення: 20.05.2025).

20. Приготування піци з дріжджового тіста URL: https://naurok.com.ua/urok-virobnichogo-navchannya-prigotuvannya-pici-z-drizhdzhovogo-tista-361743.html (дата звернення: 20.05.2025).

21. Рисове борошно та його властивості. URL: https://www.ecoeda.in.ua/risove-boroshno-ta-jogo-vlastivosti/ (дата звернення: 19.05.2025).

22. Ресторан італійської кухні «Nonna Macarona» URL: https://nonnamacarona.choiceqr.com/ (дата звернення: 22.05.2025).

23. Atudorei D., Atudorei O., Codina G. G. The Impact of Germinated Chickpea Flour Addition on Dough Rheology and Bread Quality. Plants. 2022. Vol. 11 (9). P. 1225. https://doi.org/10.3390/plants11091225; URL: https://www.mdpi.com/2223-7747/11/9/1225 (дата звернення: 19.05.2025).

24. Bian Xin, Xing Tong-lin, Yang Yang. Effect of soy protein isolate on physical properties of quinoa dough and gluten-free bread quality characteristics. Journal of the Science of Food and Agriculture. 2022. URL: https://onlinelibrary.wiley.com/doi/ full/10.1002/jsfa.12118; https://doi.org/10.1002/jsfa.12118 (дата звернення: 21.05.2025).

25. Yeşila Saliha, Levent Hacer. The influence of fermented buckwheat, quinoa and amaranth flour on gluten-free bread quality. LWT. 2022. Vol. 160. https://doi.org/ 10.1016/j.lwt.2022.113301; URL: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822002365 (дата звернення: 22.05.2025).

ДОДАТКИ

Додаток А

МЕНЮ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ «NONNA MACARONA»

НЕАПОЛІТАНСЬКА ПІЦА

Фокача ді Карне від Стефано

355 UAH

неаполітанське ферментоване тісто з оливковою олією та італійськими травами. Начинка з засоленої яловичої вирізки, сиру страчателла, руколою, грана падано і ар **Показати більше**

350г 1, 7 Новинка

Піца Салсіча ді Польпетте

315 UAH

Фірмове неаполітанське тісто високої ферментації з вершковим соусом, моцарелою та грано падано. Із індичими сосисками та польпетті з мортадели, шинко **Показати більше**

500г 1, 7 Новинка

Відкрите Кальцоне з Феліно

325 UAH

ніжна страчателла на хрусткому неаполітанському тісті у вигляді відкритого кальцоне з свіжим шпинатом, артишоками, каламатами та ароматною салямі Феліно

470г 1, 7 Рекомендовано

Піца Пастрамі ді Полло

425 UAH

неаполітанське ферментоване тісто, курка пастрамі, бекон, шампіньйони, моцарела, грана падано, каламати, шпинат, томати в'ялені, соус вершковий, страчателла

500г 1, 7 Рекомендовано

Піца Verdura вегетаріанська

285 UAH

неаполітанське ферментоване тісто, ароматний печений перець, слайси цукіні та баклажан ідеально поєднуються з вершками, класичним соусом неаполітано т **Показати більше**

430г 1, 7, 4 Вегетаріанська

Піца салямі Бамбіні

290 UAH

неаполітанське ферментоване тісто, соус неаполітано, салямі Феліно, сир моцарела, грана падано, олія оливкова, сухі трави, базилік

450г 1, 7 Рекомендовано

Піца Маринара

195 UAH

неаполітанське ферментоване тісто, соус неаполітано, помодоро-міні, базилік, часник, оливкова олія, сухі трави

300г 1 Веганське

Піца Маргарита

265 UAH

неаполітанське ферментоване тісто, моцарела, соус неаполітано, базилік, оливкова олія, сухі трави

350г 1, 7

Піца Салямі Мілано

295 UAH

неаполітанське ферментоване тісто, салямі Мілано, моцарела, соус неаполітано, каламати, рукола, грана падано, помодоро-міні

400г 1, 7

Піца Салямі Піканте

295 UAH

неаполітанське ферментоване тісто, салямі Піканте, моцарела, соус неаполітано, консервований перець чилі, сухі трави

400г 1, 7 Гостре Середньо-гострий

Піца Мортаделла з Фісташками

385 UAH

неаполітанське ферментоване тісто, мортадела, моцарела, грана падано, соус фісташковий, фісташка подрібнена, вершки, базилік

ЗАКУСКИ І АНТІПАСТІ

Перець ді Рікотта

245 UAH

Ніжний печений перець, фаршированій вершковою рікотою, ароматизованою томатним песто та свіжою зеленню. Хрустка спельтова крихта додає текстурної **Показати більше**

200г 3, 8, 14, 7, 10 Новинка

Класичне Вітелло

335 UAH

Вирізка з телятини томлена у вині, подається з традиційним соусом вітелло. Прикрашена свіжою петрушкою, плодами та квітами каперсів з додаванням заправки з паприки.

200г 4, 8, 7, 10, 15 Новинка

Парміджана Перфетта

265 UAH

Баклажан у хрусткій паніровці обсмажений до золотистої скоринки. Запечений із класичним соусом неаполітано, твердою моцарелою та молодими каперсам **Показати більше**

270г 7, 1, 8, 8d Новинка

Паштет від Нонни

220 UAH

паштет із яловичої печінки з ріпчастою цибулею, морквою, вершковим маслом та вершками. Подається з копченою вишнею, карамелізованою цибулею, фісташ **Показати більше**

200г 1, 7, 3, 8, 11

Аранчіні болоньєзе

225 UAH

хрусткі аранчіні з рису та рагу болоньєзе, начинені тягучою моцарелою. Подається з томатним айолі та присипається грана падано

230/30г 1, 3, 7, 9

Туно Томато

155 UAH

улюблений томато від бабусі. Тунець, сушений томат, соус цезар, каперси, базилікова олія

170г 4, 3, 10, 7 Не містить глютену Рекомендовано

БРУСКЕТИ

Брускета з Томленою Вирізкою та Горгонзолою

265 UAH

Хрусткий тартін з крем-фрешем та томленою цибулею з ніжною вирізкою з яловичини томленою у вині. Доповнений сиром горгонзола, свіжою петрушкою та хру **Показати більше**

Брускета з Тунцем

205 UAH

тунець, пюре авокадо, томати конфі, цибуля карамелізована, пудра маслин, базилік

135г 1, 4, 10, 3, 7

Брускета Фунго

155 UAH

шампіньйони, трюфельна олія, пекоріно, крем фреш, лимонна цедра, петрушка

135г 1, 7 Вегетаріанська

Брускета з Печеним Перцем та Анчоусами

175 UAH

печений перець, анчоуси, страчатела, базилік, сальса верде, петрушка

135г 1, 4, 7

САЛАТИ

Салат Прімавера

295 UAH

Свіжий мікс зелені з шпинату, руколи та ромену з додаванням консервованого тунця, моркви, синьої цибулі, стебла селери та огірка. Доповнений артиш **Показати більше**

275г 4, 9, 10 Новинка

Інсалата Аврора

185 UAH

печений буряк, рукола, шпинат, грейпфрут, апельсин і рікота. Заправлений винним оцтом, оливковою олією та чилі-медом, доповнений міксом зернят і сіллю мальдон

240г 11, 7, 15, 16

Карне Саладо від Стефано Антоніолі

265 UAH

засолена в спеціях вирізка яловичини, подається з трюфельним цитронатом, руколою, грана падано (схоже на Аля Карпачо з півночі Італії)

Бурата з Томатами

370 UAH

фірмова бурата з крафтової сироварні, томати, рукола, соус песто, бальзамічний крем та апельсинова заправка

320г 7, 10, 8, 8d Не містить глютену

Салат з Авокадо та Томатами

295 UAH

рукола, мікс зелені, помодоро-міні, авокадо, страчателла, мікс насіння, каламати, соус цитронат

250г 11, 7, 15 Не містить глютену Вегетаріанська

Салат з Пармою та Грушею

185 UAH

прошутто Парма, рукола, груша маринована, горгонзола, гірчично-апельсинова заправка, бальзамічний крем, рожевий перець

ЛАЗАНЬЯ\РАВІОЛІ

Равіолі Болоньєзе

275 UAH

Домашні равіолі з мортаделлою та прошутто котто, подаються з насиченим соусом маринара та рагу болоньєзе. Страва завершується вершковим соусом, п **Показати більше**

Равіолі з Рікотою та шпинатом

185 UAH

шпинат, рікотта, вершкове масло, пармезан

150г 1, 3, 7 Вегетаріанська

Равіолі з Куркою та Грибами

245 UAH

Курячий фарш з овочами, шампіньйони, білі гриби, лисички, вершки, зелень, пармезан, оливкова олія

Лазанья Болоньєзе

310 UAH

Лазанья, соус неаполітано, моцарела, пармезан, базилік

370г 1, 7, 9, 3, 8 Рекомендовано

СУПИ

Крем-суп з Креветками та Спаржею

265 UAH

Ніжний крем-суп на основі курячого бульйону та вершків із соковитою спаржею та креветками. Доповнений соленим лимоном, свіжими томатами, петрушкою, се Показати більше

390г 2, 7 Новинка

Італійський Суп з Польпетте

185 UAH

Ароматний курячий бульйон з ніжними фрикадельками польпетте, свіжим шпинатом та пастою фреска. Доповнений консервованою квасолею та сиром грана па Показати більше

Мініструне з Бабусиною Пастою

215 UAH

сезонні овочі, соус песто, конкільє-міні, квасоля, базилік, овочевий бульйон, цибуля порей та спельтові сухарі з часником та паприкою

350/20г 9, 8, 1, 3, 7, 11

Каччукко Тосканський

425 UAH

курячий бульйон, мідії, креветки, кальмар, лосось, соус маринара, крем фреш, базилік, оливкова олія, сухий чилі, часник. Подається з неаполітанською фокачею

630г 1, 7, 14, 4, 2 Рекомендовано

ПАСТИ

Тортільйоні Манзо

399 UAH

Паста власного приготування з ніжною яловичою вирізкою у соусі маринара. Доповнена пікантним сиром горгонзола, каперсами, вершками та соусом з печеного Показати більше

370г 3, 1, 7, 10 Новинка

Букатіні Трюфель

245 UAH

Паста букатіні з ніжним кремом із сиру страчателла, вершкового масла, трюфельної сальси та трюфельної олії

250г 1, 7, 3 Новинка

Тальятеле з Мідіями і Червоною Ікрою

365 UAH

Паста власного виробництва тальятеле з мідіями в мушлі та м'ясом мідій, червоною ікрою, приготована з білим вином, яке повністю випаровується під час приготу **Показати більше**

330г 1, 7, 3, 14, 4 Новинка

Спагеті Аля Пескаторра

415 UAH

паста власного виробництва з ароматним соусом маринара та соусом біск, що підкреслює смак морепродуктів. Доповнена креветками, мідіями, кальмаром **Показати більше**

440г 1, 2, 14, 3, 4 Рекомендовано

Спагеті Путанеска

265 UAH

паста власного виробництва з ароматним соусом маринара та помодоро-міні. Насичена анчоусами, оливками каламата й каперсами, що надають страві виразного... **Показати більше**

350г 1, 4, 3

Фетучіні Альфредо

155 UAH

паста фетучіні власного виробництва з витриманим грана падано та ніжним вершковим маслом. Проста й вишукана страва з насиченим вершково-сирним смаком

216г 1, 7, 3 Вегетаріанська

Тальятелі з Лососем та Шпинатом

410 UAH

паста власного виробництва з червоною рибою та вершковим соусом біск. Доповнена шпинатом, часником і витриманим грана падано. Подається з чер **Показати більше**

360г 1, 7, 4, 3, 2 Рекомендовано

Букатіні з Тунцем

295 UAH

паста власного виробництва з консервованим тунцем і соусом маринара, запеченим баклажаном, цибулею конфі та сушеними маслинами. Смак доповнює ароматний базилік

310г 1, 4, 3

Казаречче з Цукіні та Креветкою

365 UAH

паста власного виробництва з ніжним соусом із цукіні та вершків, доповнена соковитими креветками. Смак збагачений нотами білого вина, фісташками **Показати більше**

345г 1, 7, 3, 8, 2 Рекомендовано

РІЗОТТО

Лимонне Різотто з Філе Сібаса

465 UAH

Ароматне різотто зі філе сібаса, приготоване з додаванням грана падано та лимонного фрешу. Доповнене соленим лимоном, свіжою зеленню петрушки, кропу Показати більше

330г 4, 1, 7 Новинка

Різотто з білими грибами

285 UAH

Білі гриби, шампіньйони, лисички, рис арборіо, петрушка, пармезан, масло вершкове

270г 7, 9, 12

М'ЯСО

Арастічіні з Баранини

395 UAH

Соковита баранини загорнута в бекон з додаванням печериць, подається з пряною картоплею приготованою у томатному маслі. Страва прикрашена соус Показати більше

400г 7, 8 Новинка

Спеціатіно із Свинини з Овочами

390 UAH

соковите м'ясо свинини, запечене з копченим беконом, чорносливом, яблуками та темним елем на основі курячого бульйону зі спеціями. Подається з запечено Показати більше

500г 1, 1a, 7, 8, 8d, 10

Ескалоп зі Свинини

375 UAH

каре свинини без кістки, біле вино, вершкове масло, мікс ерінгів з лисичками, вершки, печериці смажені, грана падано, цибуля порей, борошно пшеничне. Показати більше

400г 1, 7, 1a, 12

Оссобуко

435 UAH

томлена яловичина з червоною квасолею. Подається з гремолатою, каперсами в гострому соусі та з консервованим перцем чилі

600г 1 Рекомендовано

РИБА

Восьминіг смажений, ціна за 100 грамм

595 UAH

щупальця восьминога подаються з картоплею, вершковим соусом папрік, вершковим маслом, часником та розмарином

100г 14, 7

Мідії по-міланськи

490 UAH

мідії в мушлях, соус біск та соус маринара, рукола, біле вино, в'ялені томати, каперси, сухий чилі, часник, тим'ян, масло. Подається з неаполітанською фокачею

600г 14, 1, 2, 7 Рекомендовано

Дорадо з Печі

490 UAH

дорадо з італійськими травами, томатами, маслинами, оливками, соленим лимоном, апельсином, картоплею та білим вином

520г 4 Рекомендовано

ДЕСЕРТИ

Джелато по-італійськи

75 UAH

Джелато у несподіваному, але гармонійному поєднанні: ароматна оливкова олія, кілька крапель бальзаміко та морська сіль у кристалах, яка відкриває глибину смаку.

45/10/2г 7 Новинка

Лимонна Кростата

175 UAH

Смачна десертна тарталетка з хрусткою основою, заповнена ніжним лимонним курдом. Аромат свіжого базиліку надає страві оригінального відтінку, підкреслюючи солодкість ...

150г 1, 7, 3 Новинка

Десерт від Сицилії - Торт Неаполь

225 UAH

Хрусткі коржі за неаполітанським рецептом, приготовані з тонких шарів листкового тіста, поєднані з ніжним заварним кремом на основі молока, масла, яєць та бо **Показати більше**

220г Новинка

Тірамісу

155 UAH

традиційний італійський десерт, приготовлений за фірмовим рецептом Нонни та просочений лімончелою власного виробництва

150г 7, 3 Рекомендовано

Панна Котта

135 UAH

Традиційний італійський десерт на основі вершків та бобів ванілі. Подається з ягідним соусом

100\50 г 7 Рекомендовано

Додаток Б

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник_____
/найменування суб'єкта господарювання у закладі ресторанного господарства/

_____
/ власне ім'я, прізвище /

«____»_____ 2025 р.

_____

М.П. (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
ТІСТО ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПІЦИ З КУКУРУДЗЯНИМ І ВІВСЯНИМ БОРОШНОМ

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Борошно кукурудзяне	34	33	Відповідно до вимог нормативної документації
Борошно вівсяне	33	31	
Псиліум	3	2	
Оливкова олія	5	5	
Дріжджі	4	3	
Сіль	1	1	
Цукор	1	1	
Вода	25	25	
Вихід		100	

Технологія приготування

Псиліум замочують у воді, гідратуючи його протягом 5 хвилин. Підготовка борошної суміші: кукурудзяне і вівсяне борошно просіюють. Дріжджі розводимо у воді 25^0С.

До просіяної суміші додають дріжджі, псиліум, та замішуємо до однорідності, та додаємо оливкову олію, та продовжуємо замішувати протягом 15 хв. Замішане тісто вистоюємо (ферментації) протягом 3 годин.

Після вистоювання тісто готове до формування. З нього формують круглі основи для піци діаметром 30 мм.

Безглютенову основу випікають без соусу та начинки. Цей етап є критично важливим, оскільки він дозволяє витягнути зайву вологу з тіста, що характерно для безглютенових виробів. Це сприяє формуванню хрусткої основи і запобігає її розмоканню після додавання соусу та начинки.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд: рівномірно пропечена основа, золотисто-коричнева скоринка.

Форма: відповідає заданій, без розпливчастості.

Структура: пориста, без великих порожнин, не щільна.

Смак та запах: характерні для випеченого тіста з використаних інгредієнтів, без сторонніх присмаків чи запахів.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Автор страви (виробу): _____
(прізвище, ім’я та по-батькові)

Карту склав: _____ _____ _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім’я та по-батькові)

Додаток В

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник_____
/найменування суб'єкта господарювання у закладі ресторанного господарства/

_____
/ власне ім'я, прізвище /

«____»_____ 2025 р.

_____

М.П. (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
ТІСТО ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПІЦИ З КУКУРУДЗЯНИМ І СОРГОВИМ БОРОШНОМ

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Борошно кукурудзяне	42	40	Відповідно до вимог нормативної документації
Борошно соргове	26	25	
Псиліум	3	2	
Оливкова олія	5	5	
Дріжджі	4	3	
Сіль	1	1	
Цукор	1	1	
Вода	25	25	
Вихід		100	

Технологія приготування

Псиліум замочують у воді, гідратуючи його протягом 5 хвилин. Підготовка борошної суміші: кукурудзяне і соргове борошно просіюють. Дріжджі розводимо у воді 25^0С.

До просіяної суміші додають дріжджі, псиліум, та замішуємо до однорідності, та додаємо оливкову олію, та продовжуємо замішувати протягом 15 хв. Замішане тісто вистоюємо (ферментації) протягом 3 годин.

Після вистоювання тісто готове до формування. З нього формують круглі основи для піци діаметром 30 мм.

Безглютенову основу випікають без соусу та начинки. Цей етап є критично важливим, оскільки він дозволяє витягнути зайву вологу з тіста, що характерно для безглютенових виробів. Це сприяє формуванню хрусткої основи і запобігає її розмоканню після додавання соусу та начинки.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд: рівномірно пропечена основа, золотисто-коричнева скоринка.

Форма: відповідає заданій, без розпливчастості.

Структура: пориста, без великих порожнин, не щільна.

Смак та запах: характерні для випеченого тіста з використаних інгредієнтів, без сторонніх присмаків чи запахів.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Автор страви (виробу): _____
(прізвище, ім’я та по-батькові)

Карту склав: _____ _____ _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім’я та по-батькові)

Додаток Г

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник_____
/найменування суб'єкта господарювання у закладі ресторанного господарства/

_____
/ власне ім'я, прізвище /

«____»_____ 2025 р.

_____

М.П. (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
ТІСТО ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ ПІЦИ З РИСОВИМ І ВІВСЯНИМ БОРОШНОМ

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Борошно рисове	42	41	Відповідно до вимог нормативної документації
Борошно вівсяне	22	22	
Псиліум	3	2	
Оливкова олія	5	5	
Дріжджі	4	3	
Сіль	1	1	
Цукор	1	1	
Вода	25	25	
Вихід		100	

Технологія приготування

Псиліум замочують у воді, гідратуючи його протягом 5 хвилин. Підготовка борошної суміші: рисове і вівсяне борошно просіюють. Дріжджі розводимо у воді 25^0С.

До просіяної суміші додають дріжджі, псиліум, та замішуємо до однорідності, та додаємо оливкову олію, та продовжуємо замішувати протягом 15 хв. Замішане тісто вистоюємо (ферментації) протягом 3 годин.

Після вистоювання тісто готове до формування. З нього фор мують круглі основи для піци діаметром 30 мм.

Безглютенову основу випікають без соусу та начинки. Цей етап є критично важливим, оскільки він дозволяє витягнути зайву вологу з тіста, що характерно для безглютенових виробів. Це сприяє формуванню хрусткої основи і запобігає її розмоканню після додавання соусу та начинки.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд: рівномірно пропечена основа, золотисто-коричнева скоринка.

Форма: відповідає заданій, без розпливчастості.

Структура: пориста, без великих порожнин, не щільна.

Смак та запах: характерні для випеченого тіста з використаних інгредієнтів, без сторонніх присмаків чи запахів.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Автор страви (виробу): _____
(прізвище, ім’я та по-батькові)

Карту склав: _____ _____ _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім’я та по-батькові)