

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Удосконалення технології та дослідження якості соусів»
на матеріалах кафе «Креветка»**

Студента 2 курсу, 218 групи,
галузі знань 18 «Виробництво
та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

_____ Малікова Назара Олеговича

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 ТЕХНОЛОГІЙ СОУСІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій соусів.....	5
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва соусів у закладах ресторанного господарства України.....	14
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ МАКАРОНІВ ІЗ ІТАЛІЙСЬКОЇ МЕРЕНГИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ «КРЕВЕТКА»	17
2.1. Загальна характеристика кафе «Креветка».....	17
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кафе «Креветка»	20
2.3. Організація виробництва технологій соусів в кафе «Креветка»	23
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СОУСІВ.....	25
3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування соусу.....	25
3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції	31
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу соусів	32
3.4. Розрахунок харчової цінності нових соусів	34
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43
ДОДАТКИ.....	46

ВСТУП

Харчування є одним із критичних факторів, що значно впливає на стан здоров'я людини, її працездатність та загальну тривалість життя. Однак, трансформація способу життя та впровадження сучасних харчових технологій призвели до істотних порушень у структурі раціону населення, що, в свою чергу, спричинило появу низки захворювань, пов'язаних із дефіцитом таких біологічно активних речовин, як повноцінні білки, поліненасичені жирні кислоти, харчові волокна, вітаміни, а також макро- та мікроелементи.

У сегменті продукції ресторанного господарства соуси займають важливе місце. Вони не лише сприяють ефективнішому засвоєнню нутрієнтів людським організмом, а й розширюють асортимент страв, підвищуючи їхню поживну цінність. За оцінками, близько 70% страв, що пропонуються підприємствами харчування, подаються із соусами, які значно покращують аромат, візуальну привабливість та смакові якості готового кулінарного виробу. Крім того, соуси стимулюють апетит, що сприяє кращому засвоєнню їжі

Проте, значна частина існуючих соусів характеризується незбалансованим хімічним складом, а саме: завищеним вмістом насичених жирних кислот та недостатньою концентрацією вітамінів і мінералів. Істотний внесок у вирішення завдання розширення асортименту соусної продукції, збагаченої біологічно активними речовинами, здійснили такі науковці, як Кравченко М., Белінська А., Кашкано М., Радзівська І., Шауріна О. та інші.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості соусу у кафе «Креветка».

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

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій соусу;
- обґрунтувати параметри виробництва соусу;
- провести загальну характеристику кафе «Креветка»;

- проаналізувати технологічну і проєктну діяльність кафе «Креветка»;
- дослідити організацію виробництва технології соусу;
- удосконалити технологію соусу у кафе «Креветка»;
- розробити нормативну документацію та удосконалити соуси.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження технології соусу у кафе «Креветка».

Предмет дослідження: соус «Дзадзикі», висівки: вівсяні, лляні, рисові, кафе «Креветка».

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 соусу «Дзадзикі» з підвищеним вмістом харчових волокон.

Практичне значення одержаних результатів.

Розроблено рецептуру і технологію соусу. Розроблено проєкт нормативної документації на дані кулінарні страви: техніко-технологічну карту.

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

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СОУСІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій соусів

Соус – додатковий компонент страви, з характерною напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі приготування страви або подають до готової страви для поліпшення її смаку і аромату.

Популярність соусів серед українських споживачів є стабільно високою та зумовлена низкою чинників, серед яких – доступність продукту, зручність у використанні, здатність покращувати смакові властивості страв, а також тривалий термін зберігання. За даними маркетингових досліджень, понад 95 % дорослого населення України регулярно споживає різноманітні соуси, при цьому середнє річне споживання на одну особу становить близько 2 кг [1].

Частота придбання соусів демонструє сталість попиту: 21 % українців купують соуси щотижня, 31 % – двічі на місяць, 33 % – раз на місяць, а 15 % – рідше, рис. 1.1 [1]. Це свідчить про наявність певної культури споживання, де соус розглядається не як додаток до святкової страви, а як щоденний елемент раціону.

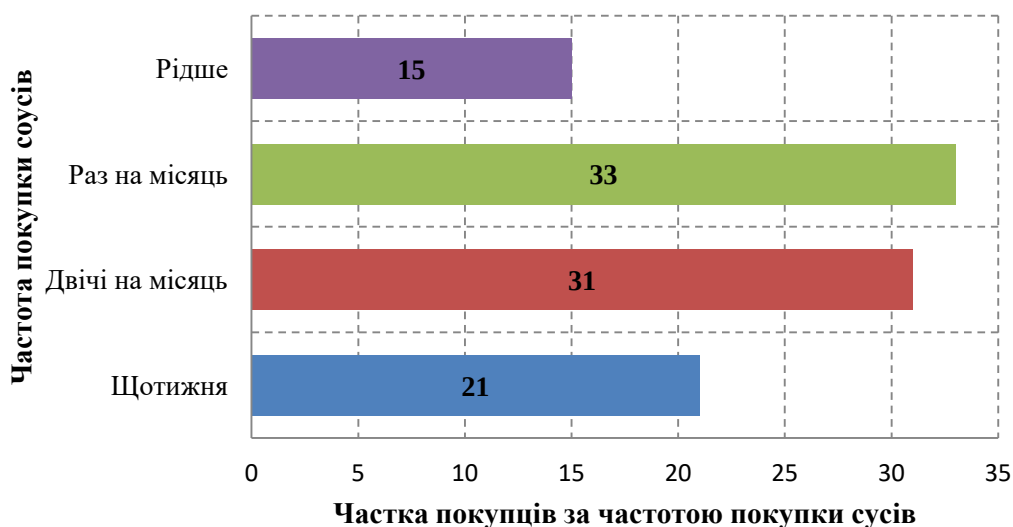


Рис. 1.1 – Попит на різні види соусів на ринку України

До найбільш популярних соусів в Україні належать майонез 40 % та кетчуп 35 %. Вони лідирують завдяки своїй універсальності: майонез широко використовується в салатах, бутербродах і гарячих стравах, а кетчуп – як доповнення до м'яса, картоплі фрі, піци тощо. Соевий соус займає третє місце за популярністю (10 %), що пояснюється зростанням зацікавленості споживачів у східній кухні. Також споживачі обирають соус барбекю 5 %, часниковий соус 4 %, гірчицю 3 % та соус песто 3 %, рис. 1.2 [1].

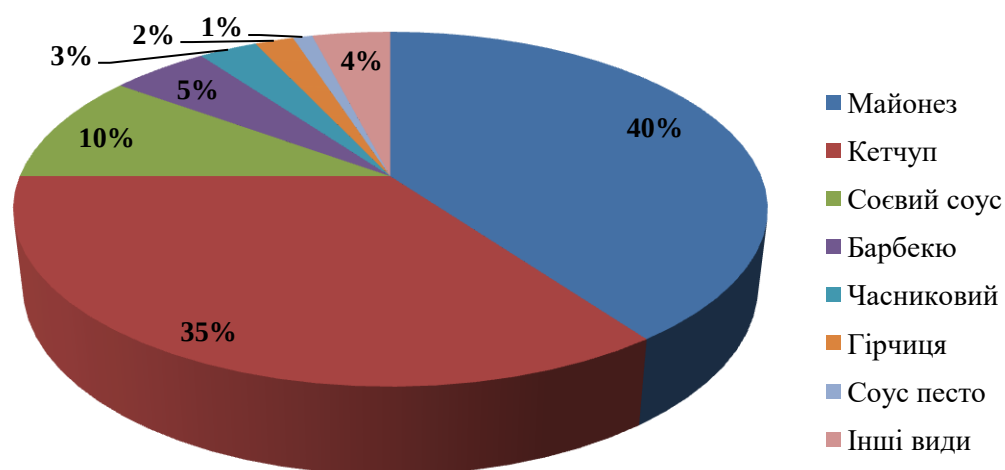


Рис. 1.2 – Частка ринку за видами соусів

Окремо варто згадати зростання інтересу до більш здорових варіантів. Зокрема, підвищується попит на низькокалорійні майонези з меншим вмістом жиру, а також на корисні соуси, виготовлені без штучних барвників і консервантів, серед яких соуси на йогуртовій основі, наприклад соус дзадзикі. Ця тенденція відповідає загальноєвропейським змінам у харчових звичках, де на перший план виходить турбота про здоров'я та натуральність продуктів [2].

Споживання соусів також має виражену сезонність. У зимовий період споживання майонезу зростає, зокрема у зв'язку з приготуванням традиційних салатів. Натомість у літній період зростає популярність кетчупу та соусів для барбекю, що використовуються під час пікніків і приготування страв на грилі [1].

Отже, соуси посідають важливе місце в українській гастрономічній культурі. Їхня популярність обумовлена як смаковими, так і практичними

перевагами, а також активною адаптацією виробників до змін споживчих запитів.

Соуси класифікують за різними критеріями, що враховують технологію приготування, фізико-хімічні властивості, кулінарне призначення та санітарно-гігієнічні умови зберігання. Один із базових критеріїв поділу – спосіб приготування. За цією ознакою соуси поділяють на дві основні групи: загущені, приготовані із застосуванням структуроутворювальних інгредієнтів (зокрема пасерованого пшеничного борошна або крохмалю), та незагущені, які мають природно рідку або емульговану консистенцію й не потребують використання згущувачів [3].

Залежно від температури подачі соуси класифікують на гарячі (температурний діапазон подачі – 65-70 °C) та холодні (подаються при температурі 10-12 °C). Цей поділ має значення не лише з точки зору смакових характеристик, а й у контексті безпечності харчових продуктів, зокрема для холодних соусів, що можуть швидко стати середовищем для розвитку мікрофлори.

За кольором соуси розподіляють на білі (на основі молочних продуктів або світлого бульйону), червоні (здебільшого з томатним компонентом) і темні/коричневі (наприклад, м'ясні соуси на основі підсмаженого борошна або карамелізованих соків) [4,5].

Рідка основа відіграє ключову роль у визначенні смакових властивостей і текстури соусу. Як основу використовують: м'ясні або рибні бульйони, молоко, вершки, сметану, вершкове масло, рослинну олію, винний або фруктовий оцет. У дієтичному харчуванні рекомендовано використовувати овочеві відвари, воду або рідину після варіння круп як альтернативу жирним чи білковим основам.

За консистенцією розрізняють три групи:

- Рідкі соуси, що використовуються для поливання та тушкування страв;
- Середньої густини – застосовують при запіканні, а також додають до страв із фаршу чи овочів;

- Густі соуси, які використовують як в'язку складову при фаршируванні або у якості окремого елемента оформлення страв.

Технологічна класифікація виокремлює основні соуси, які є самостійно приготованими стравами з повним набором інгредієнтів, та похідні соуси, які утворюються шляхом додавання до базового соусу інших смакових компонентів (грибів, зелені, вина, прянощів тощо). Такий підхід дозволяє варіювати смакові властивості на базі однієї технологічної платформи [6].

Окрему групу становлять солодкі соуси, що використовуються переважно в кондитерському виробництві та при сервіруванні десертів (ягідні, карамельні, шоколадні тощо).

З технологічної точки зору важливо дотримуватись умов зберігання: щоб уникнути утворення плівки на поверхні гарячих соусів, її покривають тонким шаром вершкового масла або маргарину. Оптимальним вважається швидке охолодження з наступним розігріванням перед подачею, оскільки це покращує смакові характеристики. Холодні соуси повинні зберігатися в холодильнику, у закритому посуді з порцеляни, скла, кераміки або нержавіючої сталі, і бути спожитими не пізніше ніж через 1-2 години після приготування [7].

Такий системний підхід до класифікації соусів дозволяє не лише краще зрозуміти їхнє кулінарне призначення, а й забезпечити високу якість і безпечність кінцевого продукту. Більш структурована класифікація соусів наведена в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація соусів

Критерій	Підгрупи / Приклади	Примітки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
За способом приготування	- Загущені – готуються з використанням борошна, крохмалю, вершків (напр., бешамель, грибний) - Без загусників – прозорі, рідкі, як соєвий чи оцтовий	Впливають на консистенцію

Продовження таблиці 1.1

Критерій	Підгрупи / Приклади	Примітки
1	2	3
За рідкою основою	- Бульйони (м'ясні, рибні) - Молочні продукти (молоко, сметана, вершки) - Жири (олія, вершкове масло) - Кислі основи (оцет, вино)	Визначає текстуру й смак
За консистенцією	- Рідкі – для поливання та тушкування (соєвий, оцтові) - Напівгусті – для запікання, фаршів (кетчуп) - Густі – для фарширування або в'язкості начинки (майонез, песто)	Впливає на технологію подачі
За кольором	- Білі: бешамель, майонез - Червоні: кетчуп, сальса - Коричневі: грибний, еспаньоль	Колір часто вказує на склад або тип основи
За призначенням	- До м'яса: барбекю, гірчиця - До риби: тартар - До овочів: песто - До круп: соуси з підливою - До десертів: шоколадний, ягідний	Використання залежить від основної страви
За технологією	- Основні – самостійно приготовані базові соуси на певній рідкій основі - Похідні – утворюються при додаванні до основи спецій, овочів, зелені	Визначає складність та вишуканість соусу
За температурою подачі	- Гарячі – подають при 65–70 °С до основних страв (грибний, бешамель) - Холодні – при 10–12 °С, часто вживаються з закусками, салатами (майонез, салатні дresинги)	Температура впливає на смакові властивості страви
За національними традиціями	- Французькі: бешамель, голландський - Італійські: песто, болоньєзе	Кожна кухня має власні класичні поєднання

Продовження таблиці 1.1

Критерій	Підгрупи / Приклади	Примітки
1	2	3
	- Східні: теріякі, соєвий - Українські: хрін, часникова підлива	

Із ростом обізнаності про вплив харчування на здоров'я все більше споживачів звертають увагу на склад продуктів. Зростання популярності соусів на йогуртовій основі є частиною ширшого глобального тренду, що пов'язаний із поширенням ідеї здорового способу життя. Сучасні споживачі дедалі більше усвідомлюють важливість харчування для загального стану здоров'я, фізичного самопочуття та профілактики хронічних захворювань. Це проявляється у зміні харчових звичок: люди прагнуть скорочувати споживання насичених жирів, цукру, солі та калорій, натомість надаючи перевагу натуральним, збалансованим продуктам. На цьому тлі йогуртові соуси стали привабливою альтернативою традиційним заправкам, оскільки вони поєднують в собі легкість, поживність і природний смак [8,9].

Йогуртові соуси зазвичай мають значно нижчий вміст калорій порівняно з соусами на основі майонезу чи вершків, і при цьому зберігають кремову, приємну консистенцію. Їх можна виготовити зі знежиреного або грецького йогурту, що додає продукту білкової насиченості – ключового елемента в харчуванні людей, які ведуть активний спосіб життя, займаються спортом або дотримуються дієт з акцентом на м'язову масу. Крім білка, йогурт містить корисні пробіотики, кальцій, вітаміни групи В, що робить його справжнім функціональним інгредієнтом, здатним підтримувати як кишкову мікрофлору, так і загальне імунне здоров'я [10].

Іншим важливим чинником популярності є так званий принцип «чистої етикетки» – споживачі прагнуть бачити у складі лише прості, знайомі інгредієнти. Соуси на основі йогурту цілком відповідають цьому запиту, оскільки їхній базовий склад – це йогурт, зелень, спеції, іноді лимонний сік або оливкова олія. Відсутність штучних консервантів, стабілізаторів і підсилювачів

смаку робить їх привабливими для людей, які прагнуть мінімізувати оброблені продукти в раціоні [11].

Універсальність соусів також відіграє важливу роль. Їх легко адаптувати до різноманітних страв: від заправок до овочевих салатів, діпів до закусок, до страв із м'яса, риби або запечених овочів. Йогуртові соуси можуть доповнювати як традиційні страви (наприклад, замінювати сметану в українських варениках чи дерунах), так і сучасні фітнес-боули чи сендвічі. Особливо популярними є варіанти з огірками й часником (дзадзикі), з гірчицею, медом і зеленню, а також з авокадо чи спеціями для пікантності [12].

Загалом зростання популярності соусів на йогуртовій основі – це результат поєднання кількох взаємопов'язаних факторів: підвищеної турботи про здоров'я, прагнення до натурального складу продуктів, зростання інтересу до кулінарної творчості та впливу цифрового контенту. Ці соуси вдало втілюють ідею здорового балансу між користю, смаком і доступністю, а тому мають усі шанси залишатися на піку популярності ще довго [13].

Група соусів на йогуртовій основі нараховує чимало зразків, частина з яких наведена в табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Соуси на йогуртовій основі

Назва соусу	Основні інгредієнти	Калорійність (на 100 г)	Смаковий профіль	Найкраще поєднується з
Дзадзикі (грец. соус)	Йогурт, огірок, часник, олія, Зелень, лимон	~65 ккал	Свіжий, часниково- кислуватий	М'ясо на грилі, овочі, лаваш
Йогурт із зеленню та часником	Йогурт, петрушка/Зелень, часник, сіль	~55 ккал	Легкий, трав'янистий	Вареники, деруни, салати
Йогуртово- гірчичний соус	Йогурт, гірчиця, мед, лимонний сік	~80 ккал	Пікантно- солодкуватий	Курка, сендвічі, салати

Продовження таблиці 1.2

Назва соусу	Основні інгредієнти	Калорійність (на 100 г)	Смаковий профіль	Найкраще поєднується з
Йогурт з авокадо та лаймом	Йогурт, авокадо, часник, лайм, зелень	~95 ккал	Кремовий, освіжаючий	Буріто, риба, овочеві боули
Йогурт із тахіні/хумусом	Йогурт, тахіні або хумус, лимон, спеції	~110 ккал	Горіховий, насичений	Фалафель, овочі, кебаби
Йогурт із карі та куркумою	Йогурт, карі, куркума, лимон, мед	~70 ккал	Пряний, теплий, трохи солодкуватий	Рис, курка, азійські страви
Огірково-м'ятний (райта)	Йогурт, огірок, м'ята, кмин	~50 ккал	Свіжий, охолоджувальний	Гострі страви, овочі, рис
Йогурт з буряком і хроном	Йогурт, буряк, хрін, мед	~60 ккал	Солодкувато- гострий	Холодні закуси, печення, яйця

Соус дзадзикі є одним із найпопулярніших йогуртових соусів у світі, і його популярність значно перевищує інші соуси на йогуртовій основі. Ця популярність зумовлена цілою низкою факторів, які роблять дзадзикі універсальним, корисним і привабливим продуктом у системі здорового харчування.

Насамперед, соус вирізняється простотою приготування і доступністю інгредієнтів: натуральний йогурт, тертий свіжий огірок, часник, Зелень, оливкова олія та лимонний сік – усе це є в більшості кухонь світу. Водночас він не потребує термічної обробки, що робить процес приготування швидким і зручним [14].

Ще одна важлива перевага – низька калорійність (приблизно 65 ккал на 100 грамів) у поєднанні з високою поживною цінністю. Завдяки йогуртовій основі дзадзикі містить білок і пробіотики, які позитивно впливають на

травлення та імунну систему. Огірок надає соусу свіжості, легкості й додаткового зволожувального ефекту. Саме ці якості роблять дзадзикі особливо популярним серед людей, які дотримуються дієтичного, фітнес- або просто збалансованого харчування.

Крім того, популярність дзадзикі значною мірою зумовлена іміджем середземноморської кухні, яку вважають однією з найздоровіших у світі. Грецька кухня, до якої належить дзадзикі, асоціюється з натуральністю, довголіттям, середземноморським кліматом і поміркованістю в харчуванні. У багатьох кулінарних шоу, блогах і дієтичних рекомендаціях дзадзикі часто фігурує як приклад «розумної» заправки, яка не шкодить фігурі, але при цьому збагачує страву смаком.

Також важливою причиною популярності є висока універсальність соусу. Його можна подавати до найрізноманітніших страв: м'яса на грилі, шаурми, люля-кебабу, риби, запечених овочів, як діп до піти, лавашу чи навіть як легку альтернативу сметані до українських дерунів. Саме ця гнучкість робить дзадзикі бажаним компонентом як у домашньому меню, так і в ресторанах – від вуличної їжі до здорових ф'южн-страв. Багато закладів харчування вже використовують його як стандартну альтернативу майонезу або вершковим соусам [15].

У порівнянні з іншими йогуртовими соусами, такими як йогуртово-гірчичний, йогурт із зеленню або авокадо, дзадзикі вирізняється стабільною присутністю у закладах громадського харчування, а також активною популяризацією через кулінарні медіа.

Він став своєрідним амбасадором здорового харчування – соусом, що поєднує простоту, користь, смакову насолоду та кулінарну гнучкість. Саме завдяки цьому дзадзикі утримує лідерські позиції серед соусів на йогуртовій основі, продовжуючи завойовувати нові кухні, культури й шанувальників у всьому світі.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва соусів у закладах ресторанного господарства України

Технологія виробництва соусів – це багатоступеневий процес, що включає підбір і підготовку сировини, змішування інгредієнтів, гомогенізацію, термічну або холодну обробку, фасування та контроль якості готової продукції. Загальна структура процесу є подібною для більшості типів соусів, хоча деталі можуть відрізнятися залежно від рецептури, консистенції та призначення конкретного продукту [16].

Першим етапом є підбір якісної сировини. Основними інгредієнтами соусів зазвичай виступають натуральний йогурт, рослинна олія, томатна паста, вода, оцет, спеції, сіль, зелень, а також додаткові компоненти – загусники, емульгатори, консерванти, натуральні ароматизатори. У випадку соусів на натуральній основі, наприклад, йогуртових, особлива увага приділяється дотриманню санітарно-гігієнічних вимог, оскільки вони є продуктами із коротким терміном зберігання. Сировина проходить етап попередньої обробки: миття, очищення, подрібнення (овочі, зелень), фільтрацію рідин та охолодження до потрібної температури.

Наступний етап – змішування інгредієнтів. У промислових умовах воно виконується в спеціальних змішувачах – відкритих або герметичних, з можливістю регулювання швидкості обертання. Для емульсійних або кремових соусів часто застосовують високошвидкісні мішалки або вакуумні змішувальні установки, які не лише з'єднують компоненти, а й зберігають аромат та запобігають окисленню.

Щоб отримати однорідну текстуру, використовується гомогенізація – процес, під час якого великі частинки (наприклад, краплі жиру або шматочки зелені) рівномірно подрібнюються. Для цього застосовують гомогенізатори високого тиску, які забезпечують стабільну консистенцію без розшаровування продукту.

Далі, залежно від типу соусу, відбувається термічна обробка. Більшість гарячих соусів (томатні, м'ясні, грибні) проходять пастеризацію або

стерилізацію – нагрівання до температури, що знищує патогенні мікроорганізми і дозволяє подовжити термін зберігання. У той же час соуси на основі йогурту найчастіше виготовляють без термічної обробки, щоб зберегти корисні бактерії (пробіотики) і натуральний смак. У таких випадках важливо дотримуватись асептичних умов на всіх етапах – від змішування до фасування.

Після обробки соус охолоджується до температури зберігання, як правило, +4...+8 °С, і передається на лінію дозування. Його фасують у пластикові контейнери, дой-паки, скляні або ПЕТ-пляшки залежно від цільового ринку й обсягу реалізації. Завершальним етапом є маркування продукції та контроль якості. Проводиться оцінка органолептичних властивостей (зовнішній вигляд, консистенція, запах, смак), перевірка мікробіологічних показників, а також герметичності упаковки.

У виробництві йогуртових соусів є низка специфічних моментів. Через натуральне походження і відсутність термічної обробки такі продукти мають короткий термін придатності – від 5 до 21 дня. Вони потребують охолодження на всіх етапах технологічного процесу та застосування натуральних антиоксидантів – наприклад, лимонного соку або оцту – для стабілізації текстури й смаку.

Як було сказано вище, основоположним елементом виготовлення будь-якого соусу є підбір правильних інгредієнтів. Це зокрема стосується й соусів на йогуртовій основі [17,18].

У технології виготовлення соусів на йогуртовій основі використовують різні види йогуртів, які класифікують за вмістом жиру, консистенцією, способом виготовлення та функціональним призначенням. Від вибору типу йогурту залежить структура, смак, стабільність і термін зберігання готового соусу. Характеристика йогуртів для виготовлення соусів наведено в табл. 1.3.

У практиці часто використовують грецький або частково зневоднений йогурт – завдяки його густій текстурі та високому вмісту білка, що робить соус стабільним і насиченим. У масовому виробництві також можуть

застосовуватись йогурти зі стабілізаторами, щоб забезпечити стабільність продукту в умовах транспортування та тривалого зберігання.

Таблиця 1.3

Характеристика йогуртів

Тип йогурту	Коротка характеристика	Застосування в соусах
Звичайний йогурт (натуральний)	Має рідку або напівгусту консистенцію, середній вміст жиру (1,5–3,2%), без добавок.	Основна база для легких соусів, наприклад, із зеленню.
Грецький йогурт	Густий, концентрований продукт, з високим умістом білка; отримується шляхом відціджування сироватки.	Ідеальний для дзадзикі, соусів-діпів; дає щільну текстуру.
Знежирений йогурт	Вміст жиру 0–1%, легкий, менш кремовий, підходить для дієтичних соусів.	Застосовується у фітнес-меню, салатних заправках.
Йогурт із заквасками пробіотиків	Містить корисні бактерії (<i>Lactobacillus</i> , <i>Bifidobacterium</i>); підтримує кишкову мікрофлору.	Використовується у функціональних або здорових соусах.
Йогурт із стабілізаторами	Містить пектин, желатин, крохмаль або білкові добавки для стабільності структури.	Застосовується у промисловому виробництві соусів для подовження терміну зберігання.
Домашній ферментований йогурт	Натуральний, зроблений шляхом сквашування молока заквасками в домашніх умовах.	Підходить для ремісничих або фермерських соусів із коротким терміном реалізації.

Технологія виробництва соусів на йогуртовій основі, є прикладом холодного способу приготування кулінарної продукції з використанням натуральних інгредієнтів, що не потребує термічної обробки. Цей процес включає кілька послідовних етапів: підготовку сировини, дозування та змішування компонентів, гомогенізацію (за потреби), охолодження, фасування та зберігання готового продукту.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СОУСІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ «КРЕВЕТКА»

2.1. Загальна характеристика кафе «Креветка»

Сучасний ринок ресторанного господарства характеризується динамічним розвитком мережевих форматів, що забезпечують стандартизацію послуг та масштабування бізнес-моделей.

Кафе «Креветка» є мережевим закладом, 2 заклади розташовані в м. Чернівці 1 заклад в м. Львів. Для дослідження обрано заклад у м. Чернівці за адресою вулиця Кобилянської, 49 дислокацію закладу наведено у додатку А, Години роботи: щодня з 10:00 до 22:00 [21].

Слоган закладу звучить так : сімейний відпочинок за обідом, ділова зустріч чи романтична вечерея за улюбленим столиком у krevetka.cafe Заходьте, спілкуйтесь, зберігайте моменти – беріть від життя все.

Одним з ключових індикаторів ефективності функціонування закладу ресторанного господарства є рівень задоволеності споживачів, що відображається у їхніх відгуках та оцінках. За даними платформи Google.com, кафе «Креветка» за адресою вул. Кобилянської, 49, демонструє високий рейтинг – 4,8 балів рис. 2.1.

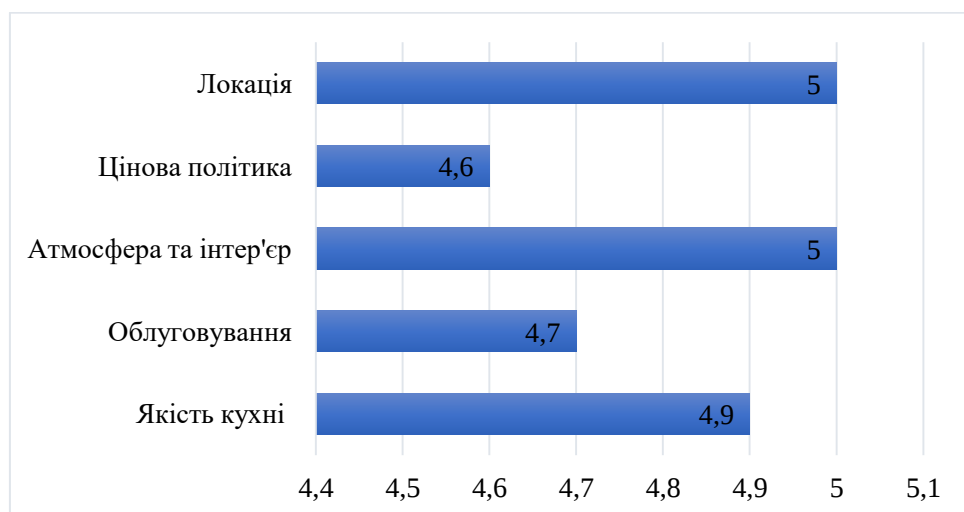


Рис. 2.1 Оцінка кафе «Креветка» за відгуками гостей

Загалом, оцінки на google maps для кафе «Креветка» в м. Чернівці є винятково позитивними, що свідчить про успішну діяльність закладу та

високий рівень лояльності клієнтів. Це досягається завдяки якісній кухні, ймовірно, ефективному обслуговуванню та приємній атмосфері.

Дизайн кафе «Креветка» виконаний в скандинавському стилі з використанням зелені та керамічних декоративних виробів, даний стиль є естетичною привабливим та ідеально підходить для сучасного міського кафе, рис. 2.2.



Рис. 2.2 Дизайнерське рішення кафе «Креветка»

Декор включає handmade деталі, що додає закладу особливого шарму та відчуття любові й комфорту.

Використання handmade деталей у декорі кафе «Креветка» – це не просто модний тренд, а й потужний інструмент для створення унікальної атмосфери. Ці предмети, створені з любов'ю та майстерністю, додають закладу особливого шарму, відчуття тепла та комфорту, що неможливо досягти за допомогою масового виробництва.

Для закладу розроблено логотип, рис. 2.3. Логотип кафе «Креветка» є візуальним заявою про його спеціалізацію на морепродуктах, зокрема креветках, підкреслюючи свіжість, простоту та сучасність, що гармоніює з його скандинавським дизайном. Він спрямований на створення образу доступного, якісного та затишного закладу, легко впізнаваного серед інших гравців ринку [21, 22].

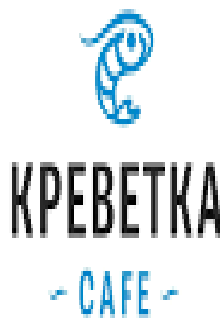


Рис. 2.3 Логотип кафе «Креветка»

Для просування закладу розроблено онлайн-сторінки в соціальних мережах: instagram, facebook, tiktok, де смм закладу активно демонструє фотографії своїх страв, анонсує новинки в меню або сезонні пропозиції. Ці платформи дозволяють не лише інформувати про новини, а й глибоко занурювати потенційних клієнтів в унікальну атмосферу закладу, демонструючи її гастрономічну привабливість та скандинавський затишок.

Таким чином, соціальні мережі для кафе «Креветка» є потужним інструментом для створення віртуальної вітрини, яка відображає всю глибину та привабливість його скандинавської концепції, запрошуючи відвідувачів до справжнього досвіду.

Меню кафе «Креветка» лаконічне, страви розроблені із врахуванням останніх тенденції. Акцент зроблено на свіжих, якісних інгредієнтах, з використанням локальних продуктів дод. Б [21] згідно аналізу замовлень до категорії найпопулярніші страв відносяться:

Страви з креветок: креветки у вершковому соусі, креветки азійські з овочами, креветки в кисло-солодкому соусі, креветки у винно-медовому соусі, креветки в соусі карі, паста вершкова з креветками;

- Мідії: мідії у вершковому соусі;
- Салати та закуски: салат із сиром дор блю та авокадо, салат грецький з каламатами, печені перці з рікотою та бринзою;
- Основні страви: тунець з бататом фрі та авокадо, банош панський запечений під сиром (з бринзою, шкварками та білими грибами) – це більш

традиційна українська страва, яка також присутня в меню, кулеша з язиком та мусом з бринзи.

Аналізуючи підхід до оформлення страв у кафе «Креветка», рис. 2.4 стає очевидним глибокий взаємозв'язок між гастрономічною презентацією та загальною концепцією закладу. Цей підхід є невід'ємною частиною створення цілісного та незабутнього враження для відвідувачів. [21, 22].



Рис. 2.4 Подача страв у кафе «Креветка»

Спосіб подачі кулінарної продукції у кафе «Креветка» нерозривно пов'язаний з його ключовою спеціалізацією на морепродуктах та естетикою, що базується на принципах скандинавського дизайну.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кафе «Креветка»

Кафе «Креветка» функціонує за принципом повного виробничого циклу. Це означає, що весь шлях продукту – від надходження сировини до подачі готової страви – контролюється всередині закладу. Цей процес включає:

- Приймання сировини та напівфабрикатів у спеціальній завантажувальній зоні.

- Зберігання в охолоджуваних та неохолоджуваних складських приміщеннях.
- Первинну обробку в заготівельних цехах (зокрема, овочевому).
- Теплову обробку та доведення до готовності страв у кулінарному цеху (гарячому та холодному).
- Сервірування та реалізацію готових страв у торговельній залі.

Важливим аспектом діяльності кафе «Креветка» є суворе дотримання законодавчих вимог України щодо безпечності та якості харчових продуктів, включаючи принципи НАССР, що гарантує високі стандарти гігієни та безпеки на всіх етапах.

Для ефективного виконання замовлень страв та кулінарних виробів, виробничі цехи кафе «Креветка» функціонують у дві зміни, забезпечуючи безперервний робочий процес протягом операційного дня. Такий підхід дозволяє підтримувати високу продуктивність та якість продукції, що є критично важливим для закладу повного виробничого циклу. Графік роботи бригад кухарів:

- Перша бригада: Розпочинає роботу з 09:00 і завершує о 15:00 годині. Ця зміна відповідає за підготовку до відкриття закладу, приготування сніданків (якщо передбачено), заготівельні процеси та забезпечення обідніх замовлень.
- Друга бригада: Розпочинає роботу о 15:00 і продовжує до 22:30 години. Ця зміна фокусується на приготуванні страв для вечірніх замовлень, забезпечуючи повноцінне функціонування кухні до закриття кафе.

Така організація праці забезпечує оптимальне навантаження на персонал та устаткування, а також дозволяє ефективно розподіляти обов'язки між кухарями для підтримки високих стандартів якості та швидкості виконання замовлень. Детальний графік виходу на роботу кожного кухаря виробничих цехів, представлений у внутрішній документації закладу табл. 2.1.

Таким чином, у кафе «Креветка» робота кухарів у виробничих цехах організована за принципом чіткого планування, розподілу обов'язків та активної підготовки. Це дозволяє команді працювати ефективно, забезпечуючи високу швидкість виконання замовлень та незмінну якість кулінарних виробів, що є візитною карткою закладу.

Таблиця 2.1

**Графік виходу на роботу працівників виробничих цехів кафе
«Креветка»**

Посада	Розряд	Кільк. осіб	Години роботи													
			9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	
Гарячий цех																
I зміна																
Кухар	IV	2	X	X	X	X	X	X								
Кухар	V	1	X	X	X	X	X	X								
II зміна																
Кухар	IV	2							X	X	X	X	X	X	X	X
Кухар	V	1							X	X	X	X	X	X	X	X
Холодний цех																
I зміна																
Кухар	V	2	X	X	X	X	X	X								
II зміна																
Кухар	V	2							X	X	X	X	X	X	X	X
Доготівельний цех																
I зміна																
Кухар	III	1	X	X	X	X	X	X								
II зміна																
Кухар	III	1							X	X	X	X	X	X	X	X

Таким чином, у кафе «Креветка» робота кухарів у виробничих цехах організована за принципом чіткого планування, розподілу обов'язків та активної підготовки. Це дозволяє команді працювати ефективно, забезпечуючи

високу швидкість виконання замовлень та незмінну якість кулінарних виробів, що є візитною карткою закладу.

2.3. Організація виробництва технологій соусів в кафе «Креветка»

На основі проведеного проведеного аналізу меню кафе «Креветка» [21] та замовлень відвідувачів, для подальших досліджень обрано соус грецької кухні «Дзадзикі». Аналіз базової рецептури соусу «Дзадзикі» наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз базової рецептури соусу «Дзадзикі»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Огірок	Огірок свіжий, зеленого кольору, без гіркоти. На поверхні огірка не повинно бути гнилі, цвілі, значних механічних пошкоджень.	20	Видалення плодоніжки, миття
Йогурт грецький	Жирність -10%, без домішок, білого кольору	45	
Часник	Чистий, без гнилі та цвілі	4	Очищення
Оливкова олія	Першого холодного віджиму без домішок, осаду	20	
Оливки	Пружні плоди чорного кольору, в міру солоні, без надмірної гіркоти	2	
Сіль, перець чорний мелений	Сипуча однорідна консистенція без домішок	1	
Лимонний фреш	Прозорий, без осаду, чистий, різкий, але не надто агресивний кислий смак	3	

Продовження таблиці 2.2

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Зелень	Свіжий, яскраво-зеленого кольору без гнилі	5	Перебирання

Основні інгредієнти цього соусу – грецький йогурт, свіжий огірок, часник, оливкова олія, сіль, лимонний фреш і зелень. Йогурт повинен бути високої якості, однорідної структури, з низьким вмістом сироватки та бажано. Огірки миють, очищають від шкірки (за необхідності) і натирають на дрібній тертці. Після цього їх відтискають для видалення зайвої вологи, яка могла б розрідити консистенцію соусу. Часник очищається і подрібнюється – вручну або в спеціальних подрібнювачах, залежно від масштабу виробництва. Лимонний фреш додається для надання соусу кислинки й одночасно виконує роль природного консерванту.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СОУСІВ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування соусу

Аналіз поживної цінності соус «Дзадзикі» свідчить про недостатність харчових волокон. Харчові волокна – це рослинні компоненти, які не піддаються гідролітичному розщепленню травними ферментами. Завдяки своїй стійкості до травлення та адсорбції, вони проходять шлунково-кишковий тракт у незміненому стані.

Одним із доступних джерел значної кількості харчових волокон є висівки – вторинний продукт зернопереробної промисловості. Завдяки своєму багатому складу поживних речовин, вони представляють значний інтерес для використання в раціонах харчування людини.

Харчові волокна відіграють багатовекторну роль у підтримці гомеостазу людського організму, виходячи за межі їхнього традиційного сприйняття як баластних речовин. Їхні ключові властивості, що визначають значний вплив на метаболічні процеси та загальне здоров'я, включають:

- **Енергетичний потенціал:** Приблизно 50% харчових волокон піддаються ферментації мікроорганізмами кишкової мікрофлори. Цей процес призводить до утворення коротколанцюгових жирних кислот, а також газоподібних сполук, таких як діоксид вуглецю, водень та метан, які можуть слугувати вторинним джерелом енергії для колоноцитів та організму в цілому.
- **Ліпідокоригуючий ефект:** Споживання харчових волокон позитивно впливає на обмін ліпідів. Вони сприяють зниженню рівня холестерину та тригліцеридів у крові, що є ефективним заходом профілактики серцево-судинних захворювань та метаболічного синдрому, включаючи ожиріння.
- **Модуляція кишкової мікрофлори:** Харчові волокна виступають у ролі пребіотиків, стимулюючи ріст та активність корисної мікрофлори кишечника. Це сприяє нормалізації балансу мікроорганізмів, знижуючи ризик розвитку дисбіозу та покращуючи функціонування травної системи.

- Глікемічний контроль: Волокна сповільнюють процеси гідролізу та абсорбції вуглеводів у тонкому кишечнику. Це призводить до більш плавного підвищення рівня глюкози в крові після прийому їжі, сприяючи нормалізації показників глікемії та знижуючи ризик розвитку цукрового діабету 2 типу.

- Детоксикаційний та адсорбційний вплив: Харчові волокна мають виражену адсорбційну здатність. Вони зв'язують та сприяють виведенню з організму різноманітних ендогенних (жовчні кислоти, метаболіти) та екзогенних (токсини, важкі метали, ксенобіотики) шкідливих речовин, забезпечуючи їх ефективну елімінацію.

З метою підвищення поживної цінності соусу було дослідження хімічний склад різних типів висівок, табл. 3.1, що є основою для подальших висновків щодо їх функціональних властивостей та доцільності інтеграції у склад соусу «Дзадзикі».

Таблиця 3.1

Поживна цінність висівок (г/мг на 100г)

Показники	Висівки (г/мг на 100г)		
	Вівсяні	Ляні	Рисові
Білки, г	17,3	18	13,3
Жири, г	7,03	4,6	20,85
Вуглеводи, г	66,22	29,3	28,69
в т.ч. харчові волокна, г	21,8	26,5	21
Енергетична цінність	246	230,6	316
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	58	201	57
Магній, мкг	235	708	781
Калій, мг	566	1260	1485
Фосфор, мг	732	950	1600
Залізо, мг	5,41	5,73	18,03
Цинк, мг	3,11	7	6,04
Вітаміни			
Вітамін В ₁	1,17	0,75	2,75
Вітамін В ₃	0,93	13,5	33,5

Продовження таблиці 3.1

Показники	Висівки (г/мг на 100г)		
	Вівсяні	Ляні	Рисові
Вітамін В ₉	52	8,7	63
Вітамін Е	1,01	1,5	4,92

Аналіз наданих у таблиці 1 даних чітко ілюструє диференційований профіль поживних речовин серед досліджених висівок, найвищу енергетичну цінність мають рисові висівки, вівсяні збагачені білками та вуглеводами, але за вмістом харчових волокон переважають ляні.

Рецептурний склад соусу з додаванням лляних висівок наведено у табл. 3.2 При додаванні лляних висівок вирішено замінити 13% вмісту огірку на функціональний інгредієнт. Оливки, які використовують для прикрашання соусу змінено на кунжут.

Таблиця 3.2

Рецептурний склад соусу «Дзадзикі» з додаванням лляних висівок

Інгредієнти	Контроль	Дослід
Огірок	20	15
Йогурт грецький	45	45
Часник	4	4
Оливкова олія	20	20
Оливки	2	-
Сіль, перець чорний мелений	1	1
Лимонний фреш	3	3
Зелень	5	5
Кунжут	-	2
Ляні висівки	-	5
Вихід, г	100	100

Проведено органолептичну оцінку контрольного та дослідного зразків соусу «Дзадзикі» з додаванням лляних висівок (рис. 3.1).

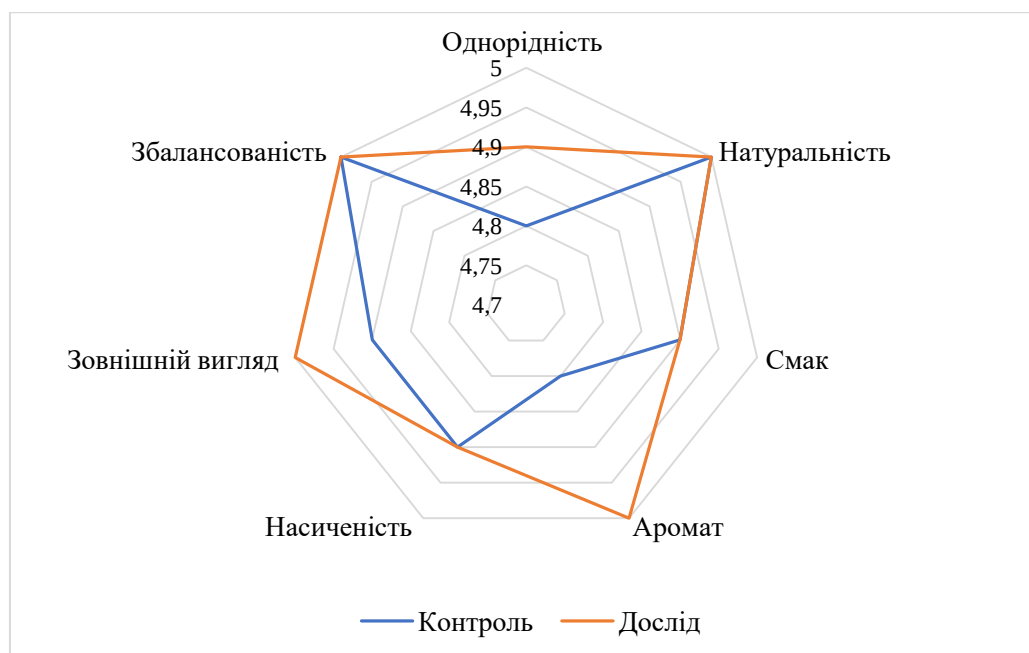


Рис. 3.1. Органолептичні показники соусу «Дзадзикі» з додаванням лляних висівок

Проведене дослідження дозволило встановити цікаві та важливі закономірності щодо впливу збагачення рецептури соусу «Дзадзикі» лляними висівками. Незважаючи на введення лляних висівок та кунжуту, органолептична оцінка дослідного зразка соусу залишилася рівні, ідентичному контрольному зразку, 4,9 бали.

З метою розширення асортименту рецептури та потенційного покращення поживної цінності соусу «Дзадзикі», було розроблено дослідний варіант, де вирішено замінити 13% вмісту огірку на рисові висівки. Оливки, які використовують для прикрашання соусу змінено на кунжут, табл. 3.3

Таблиця 3.2

Рецептурний склад соусу «Дзадзикі» з додаванням рисових висівок

Інгредієнти	Контроль	Дослід
Огірок	20	15
Йогурт грецький	45	45
Часник	4	4
Оливкова олія	20	20
Оливки	2	-
Сіль, перець чорний мелений	1	1

Продовження таблиці 3.2

Інгредієнти	Контроль	Дослід
Лимонний фреш	3	3
Зелень	5	5
Кунжут	-	2
Рисові висівки	-	5
Вихід, г	100	100

З метою порівняльного аналізу та визначення впливу рисових висівок та кунжуту, було здійснено органолептичну оцінку двох зразків соусу «Дзадзикі» (рис. 3.2).

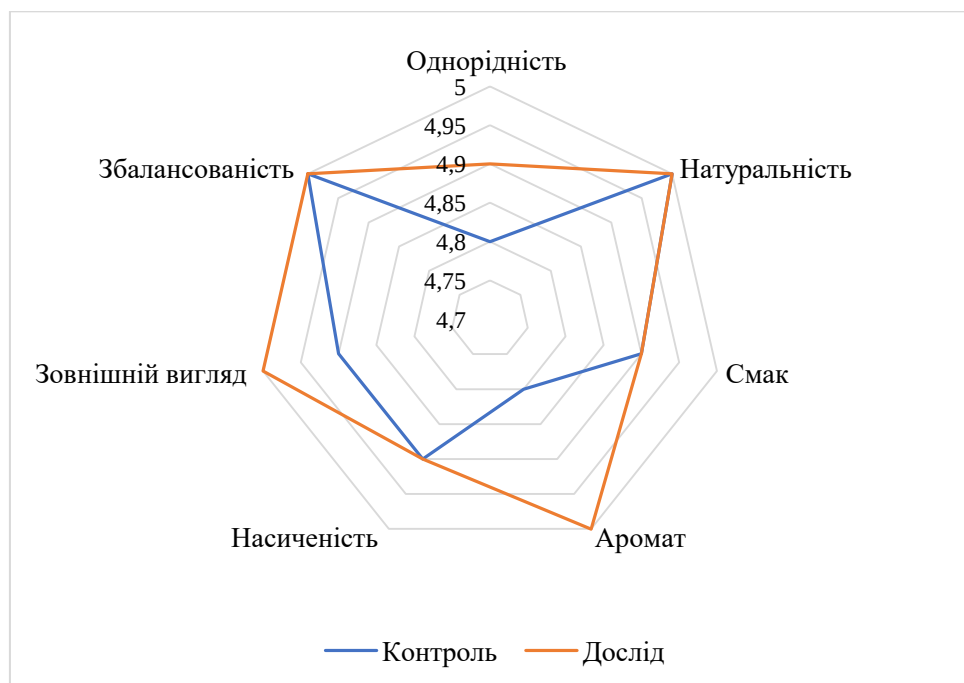


Рис. 3.2. Органолептичні показники соусу «Дзадзикі» з додаванням рисових висівок

Органолептична оцінка соусу «Дзадзикі» показує що дослід перевищує показники контролю за показниками: насиченість, зовнішній вигляд та однорідність, середня оцінки контролю 4,9 досліду 4,94.

У рецептурі соусу «Дзадзикі», представлений у таблиці 3.3, 13% огірка замінили на вівсяні висівки для підвищення вмісту харчових волокон, оливки замінили на кунжут повністю.

Таблиця 3.3

Рецептурний склад соусу «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок

Інгредієнти	Контроль	Дослід
Огірок	20	15
Йогурт грецький	45	45
Часник	4	4
Оливкова олія	20	20
Оливки	2	-
Сіль, перець чорний мелений	1	1
Лимонний фреш	3	3
Зелень	5	5
Кунжут	-	2
Вівсяні висівки	-	5
Вихід, г	100	100

На рис. 3.3 наведено результат органолептичної оцінки контрольного та дослідного зразків соусу «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок.

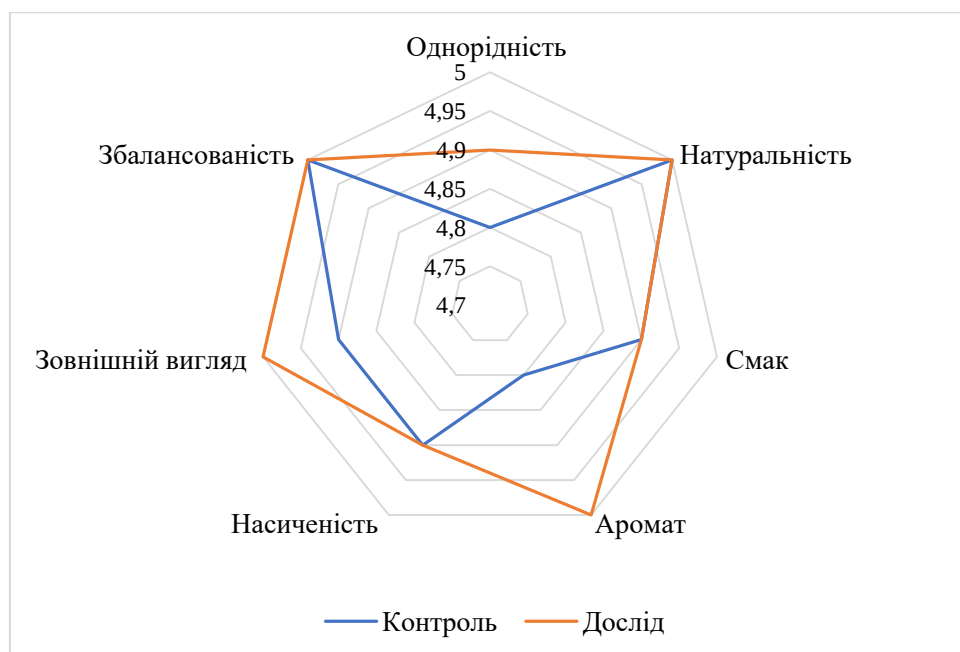


Рис. 3.3. Органолептичні показники соусу «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок

Проведена органолептична оцінка підтвердила, що розроблений варіант соусу «Дзадзикі», збагачений вівсяними висівками, демонструє сенсорні характеристики на рівні, ідентичному контрольному зразку. Середня оцінка, отримана цим дослідним зразком, становить 4,95 бали, що свідчить про його високу споживчу привабливість.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

Правильне оформлення та відпуск соусу «Дзадзикі» є не менш важливим, ніж його бездоганне приготування. Це завершальний етап, який впливає на візуальне сприйняття, збереження якості та задоволення споживача, у таблиці 3.4 наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Характеристика органолептичних показників соусу «Дзадзикі»

Найменування показників	Соус «Дзадзикі»	Соус «Дзадзикі» з додаванням лляних висівок	Соус «Дзадзикі» з додаванням рисових висівок	Соус «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок
Зовнішній вигляд	Однорідна нерозшарована маса, з укріпленнями огірка	Однорідна нерозшарована маса, з укріпленнями огірка та лляних висівок	Однорідна нерозшарована маса, з укріпленнями огірка та рисових висівок	Однорідна нерозшарована маса, з укріпленнями огірка та вівсяних висівок
				
Консистенція	Однорідна, кремова, густа. Він не повинен розтікатися або бути водянистим. Наявність дрібних шматочків огірка та зелені є бажаною і свідчить про свіжість інгредієнтів.			

Продовження таблиці 3.4

Найменування показників	Соус «Дзадзикі»	Соус «Дзадзикі» з додаванням лляних висівок	Соус «Дзадзикі» з додаванням рисових висівок	Соус «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок
Колір	Білий, однорідний, натуральний	Світло сірий, однорідний, натуральний	Білий, однорідний, натуральний	Світло сірий, однорідний, натуральний
Запах	Натуральний, чистий			
Смак	Приємний, відповідає інгредієнтам			

Для подачі соусу «Дзадзикі» використовують порційні соусниці. Це дозволяє зберегти соус охолодженим і не змішувати його з іншими компонентами страви до моменту споживання.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу соусів

У рамках постійних технологічних досліджень та цілеспрямованої оптимізації виробничих процесів, кафе «Креветка» досягло значного успіху, розробивши інноваційну рецептуру соусу «Дзадзикі» з додаванням висівок: вівсяних, лляних та рисових. Ця розробка не лише збагачує смакові якості соусу, а й суттєво підвищує його поживну цінність, відповідаючи сучасним тенденціям здорового харчування.

Розробка такої інноваційної рецептури вимагає ретельних технологічних досліджень. Технологічні карти, представлені у додатках Д, Ж, К, детально описують кожен етап виробництва, пропорції інгредієнтів та умови приготування для кожного виду висівок, а також можливі варіації їхнього поєднання.

Технологічна схема, наведена на рис. 3.4, візуалізує послідовність етапів приготування соусу, включаючи інтеграцію висівок.

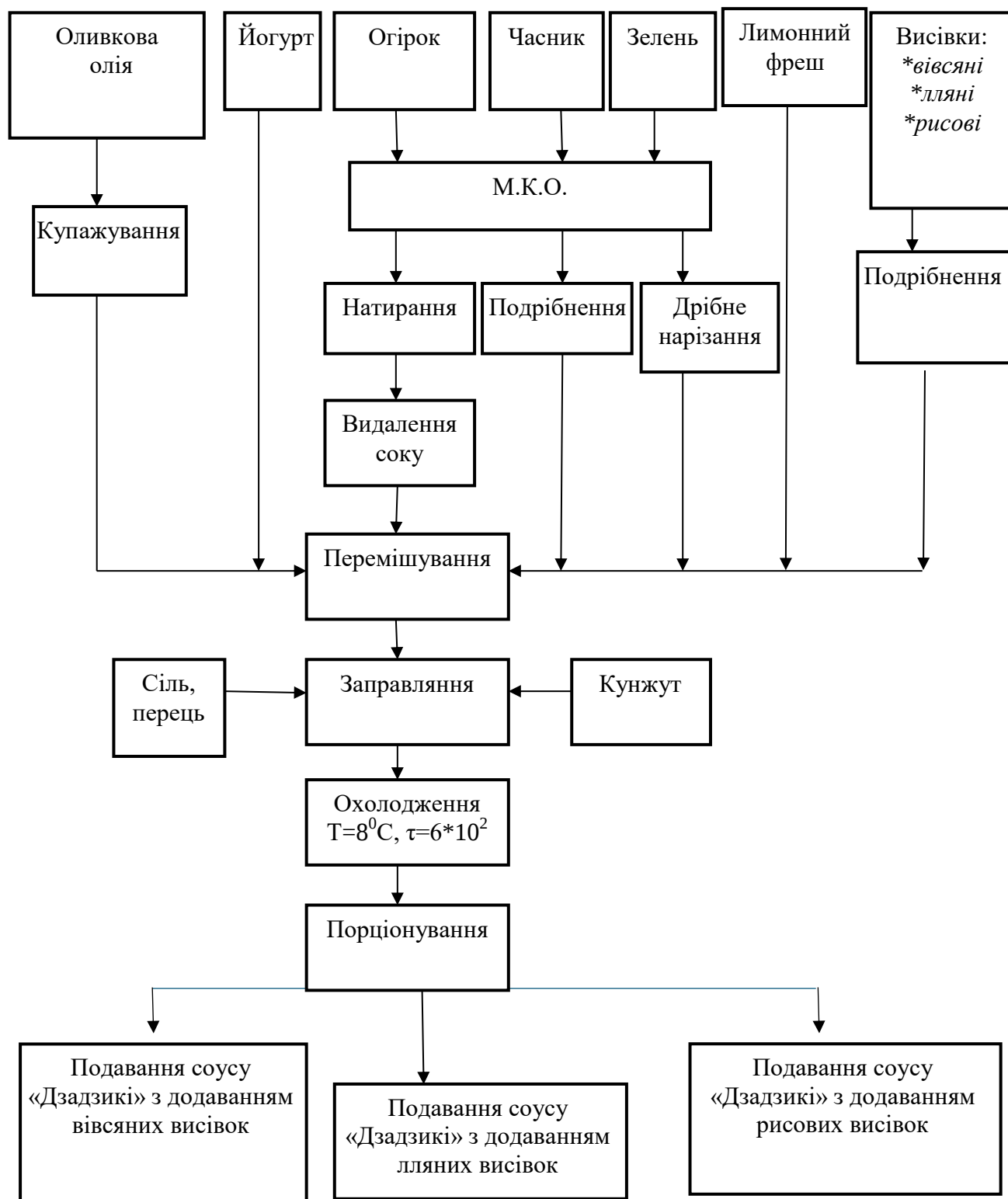


Рис. 3.4 Технологічна схема виробництва соусу «Дзадзикі»

3.4. Розрахунок харчової цінності нових соусів

Для визначення якості соусу «Дзадзикі» з додаванням інноваційної сировини було проведено дослідження поживної цінності. У табл. 3.3 наведено результати дослідження соусу «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівків.

Таблиця 3.4

Поживна цінність додаванням соусу «Дзадзикі» з додаванням лляних висівків

Показники	Одиниця	Соус «Дзадзикі»	Соус «Дзадзикі» з додаванням лляних висівків	Різниця, %
Білки	г	5,1	6,7	31,4
Жири	г	20,5	23,3	13,7
Вуглеводи	г	4,4	7,0	59,1
Харчові волокна	г	0,7	3,5	400,0
Енергетична цінність	ккал	217	250	15,2
Вітаміни				
Вітамін Е	мг	2,59	2,66	2,7
Вітамін В1	мг	0,021	0,106	404,8
Вітамін В2	мг	0,103	0,118	14,6
Вітамін В6	мг	0,079	0,126	59,5
Вітамін В9	мкг	8,31	14,54	75,0
Мінеральні речовини				
Кальцій	мг	69,5	148,9	114,2
Залізо	мг	0,56	1,32	135,7
Магній	мг	12,2	72,4	493,4
Фосфор	мг	91,3	233,1	155,3
Калій	мг	150,3	220	46,4
Цинк	мг	0,36	0,88	144,4
Селен	мкг	2,25	4,43	96,9

Порівнявши поживну цінність контрольного і дослідного зразку, можна зробити висновок, що збільшився вміст харчових волокон – на 400% г, кількість мінеральних речовин: кальцію – на 114%, заліза – на 135%, калію – на 46%, магнію – на 493%.

У таблиці 3.5 наведено відсоток забезпечення добової потреби у поживних речовинах при споживанні 100 г. соусу «Дзадзикі» з додаванням лляних висівків.

Таблиця 3.5

Забезпечення добової потреби у поживних речовинах

Показники	Рекомендована добова норма для дорослих	Одиниця	Соус «Дзадзикі»	Соус «Дзадзикі» з додаванням лляних висівків
Білки	60 г	%	8	13
Жири	70 г	%	30	35
Вуглеводи	300 г	%	2	3
Харчові волоконна	30 г	%	3	14
Енергетична цінність	2000 ккал	%	10	13
Вітаміни				
Вітамін Е	15 мг	%	17	18
Вітамін В1	2	%	2	9
Вітамін В2	1,3 мг	%	8	10
Вітамін В6	1,7 мг	%	5	7
Вітамін В9	400 мкг	%	2	4
Мінеральні речовини				
Кальцій	1000 мг	%	7	15

Продовження таблиці 3.5

Залізо	15 мг	%	3	14
Магній	420 мг	%	4	23
Фосфор	700 мг	%	9	23
Калій	4700 мг	%	4	6
Цинк	11 мг	%	4	11
Марганець	2,3 мг	%	8	48
Селен	55 мкг	%	4	8

Отже, розроблений соус забезпечує значну кількість клітковини, необхідних вітамінів та мінералів, що може сприяти покращенню травлення, підвищенню енергії та загальному зміцненню здоров'я.

Розраховано поживну цінність соусу «Дзадзикі» з додаванням рисових висівок (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Поживна цінність соусу «Дзадзикі» з додаванням рисових висівок

Показники	Одиниця	Соус «Дзадзикі»	Соус «Дзадзикі» з додаванням рисових висівок	Різниця, %
Білки	г	5,1	6,1	19,6
Жири	г	20,5	22,1	7,8
Вуглеводи	г	4,4	6	36,4
Харчові волокна	г	0,7	1,9	171,4
Енергетична цінність	ккал	217	241	11,1
Вітаміни				
Вітамін Е	мг	2,59	2,65	2,3
Вітамін В1	мг	0,021	0,056	166,7
Вітамін В2	мг	0,103	0,114	10,7
Вітамін В6	мг	0,079	0,117	48,1

Продовження таблиці 3.6

Вітамін В9	мкг	8,31	12,04	44,9
Мінеральні речовини				
Кальцій	мг	69,5	126,9	82,6
Залізо	мг	0,56	1,12	100,0
Магній	мг	12,2	53,6	339,3
Фосфор	мг	91,3	188,7	106,7
Калій	мг	150,3	205,8	36,9
Цинк	мг	0,36	0,66	83,3
Селен	мкг	2,25	4,39	95,1

Порівнявши поживну цінність контрольного і дослідного зразку, можна зробити висновок, що збільшився вміст харчових волокон – на 171%, мінеральних речовин: кальцію – на 82%, заліза – на 100%, фосфору – на 106%, магнію – на 339% та вітамінів.

У таблиці 3.7 наведено відсоток забезпечення у поживних речовинах при споживанні 100 г. соусу «Дзадзикі» з додаванням рисових висівків.

Таблиця 3.7

Забезпечення добової потреби у поживних речовинах

Показники	Рекомендована добова норма	Одиниця	Соус «Дзадзикі»	Соус «Дзадзикі» з додаванням рисових висівків
Білки	60 г	%	10	12
Жири	70 г	%	30	33
Вуглеводи	300 г	%	2	3
Харчові волокна	30 г	%	3	8
Енергетична цінність	2000 ккал	%	11	13

Продовження таблиці 3.7

Вітаміни				
Вітамін Е	15 мг	%	17	18
Вітамін В1	1,2 мг	%	2	5
Вітамін В2	1,3 мг	%	9	10
Вітамін В6	1,7 мг	%	6	9
Вітамін В9	400 мкг	%	2	3
Мінеральні речовини				
Кальцій	1000 мг	%	7	13
Залізо	15 мг	%	6	12
Магній	420 мг	%	4	~17
Фосфор	700 мг	%	9	19
Калій	4700 мг	%	4	5
Цинк	11 мг	%	4	7
Селен	55 мкг	%	4	8

Розроблений соус забезпечує щоденне споживання клітковини, вітамінів групи В та різноманітних мінералів. Ця рецептура є чудовим способом покращити загальну поживну цінність вашого харчування, підтримуючи травлення та життєві функції організму.

Розраховано поживну цінність соусу «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Поживна цінність соусу «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок

Показники	Одиниця	Соус «Дзадзикі»	Соус «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок	Різниця, %
Білки	г	5,1	6,5	27,5
Жири	г	20,5	21,2	3,4
Вуглеводи	г	4,4	8,1	84,1

Продовження таблиці 3.8

Харчові волокна	г	0,7	2,7	285,7
Калорійність	ккал	217	238	9,7
Вітаміни				
Вітамін Е	мг	2,59	2,67	3,1
Вітамін В1	мг	0,021	0,089	323,8
Вітамін В2	мг	0,103	0,121	17,5
Вітамін В6	мг	0,079	0,134	69,6
Вітамін В9	мкг	8,31	13,62	63,9
Мінеральні речовини				
Кальцій	мг	69,5	126,3	81,7
Залізо	мг	0,56	1,38	146,4
Магній	мг	12,2	66,7	446,7
Фосфор	мг	91,3	221,7	142,8
Калій	мг	150,3	211,3	40,6
Цинк	мг	0,36	0,88	144,4
Селен	мкг	2,25	4,43	96,9

Вміст харчових волокон збільшився на 285%, кількість, мінеральних речовин: залізо – на 146%, магній – на 446%, фосфор – на 142%, селен – на 96%. Вітамінні зросли: вітамін В1 (тіамін) – на 323% та вітамін В2 (рибофлавін) – на 17,5%.

У таблиці 3.9 наведено відсоток забезпечення у поживних речовинах при споживанні 100 г. соусу «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівків.

Таблиця 3.9

Забезпечення добової потреби у поживних речовинах

Показники	Рекомендована добова норма	Одиниця	Соус «Дзадзикі»	Соус «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок
Білки	60 г	%	10	13
Жири	70 г	%	30	31

Продовження таблиці 3.9

Вуглеводи	300 г	%		
Енергетична цінність	30 г	%	3	11
Калорійність	2000 ккал	%	11	12
ВІТАМІНИ				
Вітамін Е	15 мг	%	17	18
Вітамін В1	1,1-1,2 мг	%	2	8
Вітамін В2	1,1-1,3 мг	%	9	10
Вітамін В6	1,3-1,7 мг	%	6	10
Вітамін В9	400 мкг	%	2	4
МІНЕРАЛИ				
Кальцій	1000 мг	%	7	13
Залізо	15 мг	%	6	15
Магній	420 мг	%	4	22
Фосфор	700 мг	%	9	22
Калій	4700 мг	%	4	6

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Удосконалення технології та дослідження якості соусів (на матеріалах кафе «Креветка»)».

В роботі наведено аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій соусу. Соус – додатковий компонент страви, з характерною напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі приготування страви або подають до готової страви для поліпшення її смаку і аромату. До найбільш популярних соусів в Україні належать майонез 40 % та кетчуп 35 %. Вони лідирують завдяки своїй універсальності: майонез широко використовується в салатах, бутербродах і гарячих стравах, а кетчуп – як доповнення до м'яса, картоплі фрі, піци тощо. Соевий соус займає третє місце за популярністю (10 %), що пояснюється зростанням зацікавленості споживачів у східній кухні. Також споживачі обирають соус барбекю 5 %, часниковий соус 4 %, гірчицю 3 % та соус песто 3 %. Із ростом обізнаності про вплив харчування на здоров'я все більше споживачів звертають увагу на склад продуктів. Зростання популярності соусів на йогуртовій основі є частиною ширшого глобального тренду, що пов'язаний із поширенням ідеї здорового способу життя.

В роботі проаналізовано роботу кафе «Креветка». Кафе є мережевим закладом, 2 заклади розташовані в м. Чернівці 1 заклад в м. Львів. Для дослідження обрано заклад у м. Чернівці за адресою вулиця Кобилянської, 49, години роботи: щодня з 10:00 до 22:00. Дизайн кафе «Креветка» виконаний в скандинавському стилі з використанням зелені та керамічних декоративних виробів, даний стиль є естетичною привабливим та ідеально підходить для сучасного міського кафе

Меню кафе «Креветка» лаконічне, страви розроблені із врахуванням останніх тенденції згідно аналізу замовлень до категорії найпопулярніші страв відносяться: креветки у вершковому соусі, креветки азійські з овочами,

креветки в кисло-солодкому соусі, креветки у винно-медовому соусі, креветки в соусі карі, паста вершкова з креветками, мідії у вершковому соусі, салат із сиром дор блю та авокадо, салат грецький з каламатами, печені перці з рікотою та бринзою, тунець з бататом фрі та авокадо, банош панський запечений під сиром (з бринзою, шкварками та білими грибами) - це більш традиційна українська страва, яка також присутня в меню, кулеша з язиком та мусом з бринзи.

Кафе «Креветка» функціонує за принципом повного виробничого циклу, охоплюючи всі етапи технологічного процесу – від первинної обробки сировини до сервірування готових страв.

На основі проведеного аналізу меню кафе «Креветка» та замовлень відвідувачів, для подальших досліджень обрано соус грецької кухні «Дзадзикі». Аналіз поживної цінності соус «Дзадзикі» свідчить про недостатність харчових волокон. Харчові волокна – це рослинні компоненти, які не піддаються гідролітичному розщепленню травними ферментами. Завдяки своїй стійкості до травлення та адсорбції, вони проходять шлунково-кишковий тракт у незміненому стані.

Враховуючи технологічні проробки розроблено наступний асортимент соусів: соус «Дзадзикі» з додаванням лляних висівок, соус «Дзадзикі» з додаванням рисових висівок, соус «Дзадзикі» з додаванням вівсяних висівок.

Результатом дослідження є покращення грецького соусу «Дзадзикі» з додаванням лляних, рисових та вівсяних висівок та кунжуту покращує поживну цінність соусу та може бути рекомендованим до впровадження у меню закладів ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ринок соусів в Україні: огляд і тенденції URL: <https://www.koloro.com.ua/ua/blog/issledovaniya/rynok-sousov-ukrainy.html>. – Назва з екрана. (дата звернення: 19.05.2025).
2. KOLORO. Як змінився ринок соусів в Україні у 2024 році URL: <https://www.koloro.ua/ua/doslidzhennya/rynok-sousiv-ukrayiny>. – Назва з екрана. (дата звернення: 19.05.2025).
3. Зерінг, С., & Тібо, Д. Класифікація соусів. У: Смаки соусьє: запаси, соуси та супи URL: https://ukrayinska.libretexts.org/.../2.03%3A_Класифікація_соусів.LibreTexts-Ukrayinska (дата звернення: 20.05.2025).
4. Тимошук, Н. Класифікація соусів. У: Матеріали конференції URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/12820/2/Conf_2015v1_Tymoschuk_N-Classification_of_sauces_294-295.pdf.Elartu (дата звернення: 19.05.2025).
5. Митрофанов, О. А. Класифікація соусів і напівфабрикати для їхнього приготування. У: Розділ 2 URL: https://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8853/1/Митрофанов_Олексій_Андрійович_bak.pdf.Dspace+1Tourism Book+1 (дата звернення: 20.05.2025).
6. Основні соуси та їх класифікація. URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/osnovni-sousy-ta-yih-klasyfikaciya.Harchi+1Internet Archive+1> (дата звернення: 19.05.2025).
7. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. URL: <https://vseosvita.ua/lesson/znachennia-sousiv-u-kharchuvanni-ikh-klasyfikatsiia-467389.html> (дата звернення: 21.05.2025).
8. Роль соусів у здоровому харчуванні // Publish.com.ua. – 2022. – 27 травня. – URL: <https://publish.com.ua/kulinariia/rol-sousiv-u-zdorovomu-kharchuvanni.html>. (дата звернення: 19.05.2025).
9. Розумний вибір соусів, заправок та пікантних гарнірів до ваших страв // Національний університет біоресурсів і природокористування України.

– 2023. – 9 лютого. – URL: <https://nubip.edu.ua/node/121148> (дата звернення: 19.05.2025).

10. Усова С. О., Євтушенко В. С., Хоменко Л. М., Кривич Я. М. Особливості просування продуктів здорового харчування: досвід ЄС та України // Актуальні питання економічних наук. – 2024. – № 6. – DOI: 10.5281/zenodo.14599205 (дата звернення: 29.05.2025).

11. Головка Т. М. Аналіз та перспективи розвитку ринку соусів в Україні // Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування: тези доповідей Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 20–21 жовтня 2011 р. – Харків: ХДУХТ, 2011. – С. 7–8.

12. Погарська В., Павлюк Р., Радченко Л., Дудник Є., Радченко А., Біленко Л., Котюк Т. Інноваційні технології натуральних продуктів для здорового харчування – соусів-дресингів з використанням кріодобавок із пряних овочів // ScienceRise. – 2018. – № 5 (0). – С. 48–52. – DOI: 10.15587/2313-8416.2018.131560 (дата звернення: 19.05.2025).

13. Чайка О., Куниця К. Технологія холодного соусу для здорового харчування з пектиновмісною сировиною // Молодий вчений. – 2019. – № 11 (75). – С. 148–152. – DOI: 10.32839/2304-5809/2019-11-75-148 (дата звернення: 19.05.2025).

14. Клопотенко Є. Соус дзадзикі з пітою [Електронний ресурс] / Євген Клопотенко. – URL: <https://klopotenko.com/sous-dzadziki-z-pitou/> (дата звернення: 21.05.2025).

15. BBC News Україна. Легкий рецепт дзадзикі – домашнього соусу з огірками по-грецьки URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/other-news-53403239> (дата звернення: 19.05.2025).

16. Антоненко А. В., Ліфіренко О. С., Довга О. О., Стукальська Н. М. Інноваційні технології соусів з біологічно активними компонентами : монографія. – Одеса : КУПРІЄНКО СВ, 2016. – 197 с. – Режим доступу: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/25525> (дата звернення: 24.05.2025).

17. Піпка Р. В. Розроблення технології соусів емульсійного типу з використанням рослинної сировини : кваліфікаційна робота ... магістра : 181 Харчові технології / Роман Володимирович Піпка ; наук. керівник Олександра Володимирівна Неміріч. – Київ, 2022. – 135 с. – URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/37887> (дата звернення: 19.05.2025).

18. Гуца Г. А. Розробка рецептури нового виду соусу з традиційних видів сировини : анотація на дипломну роботу магістра за спеціальністю “8.05170107 – Технологія зберігання, консервування і переробки плодів і овочів” / Галина Анатоліївна Гуца ; Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. – Тернопіль, 2014. – 103 с. – URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/123456789/3154> (дата звернення: 19.05.2025).

19. Шуба. Простий соус дзадзикі – як приготувати URL: <https://shuba.life/recipes/14510-sous-dzadziki-greckij-nastrij-na-kuhnishuba.life> (дата звернення: 19.05.2025).

20. Epicurious. How to Make Tzatziki, Step by Step URL: <https://www.epicurious.com/expert-advice/how-to-make-tzatziki-step-by-step-article> (дата звернення: 19.05.2025).

21. Сайт кафе «Креветка» URL: <https://krevetka-kobylianska.choiceqr.com/> (дата звернення: 25.05.2025).

22. Інстаграм сторінка кафе «Креветка» URL: <https://www.instagram.com/krevetka.cafe?igsh=bXdjZW01am9qc3Mz> (дата звернення: 22.05.2025).

ДОДАТКИ

Локація кафе «Креветка»

Інформація про заклад



Робочий час:

10:00 - 21:00 ▼



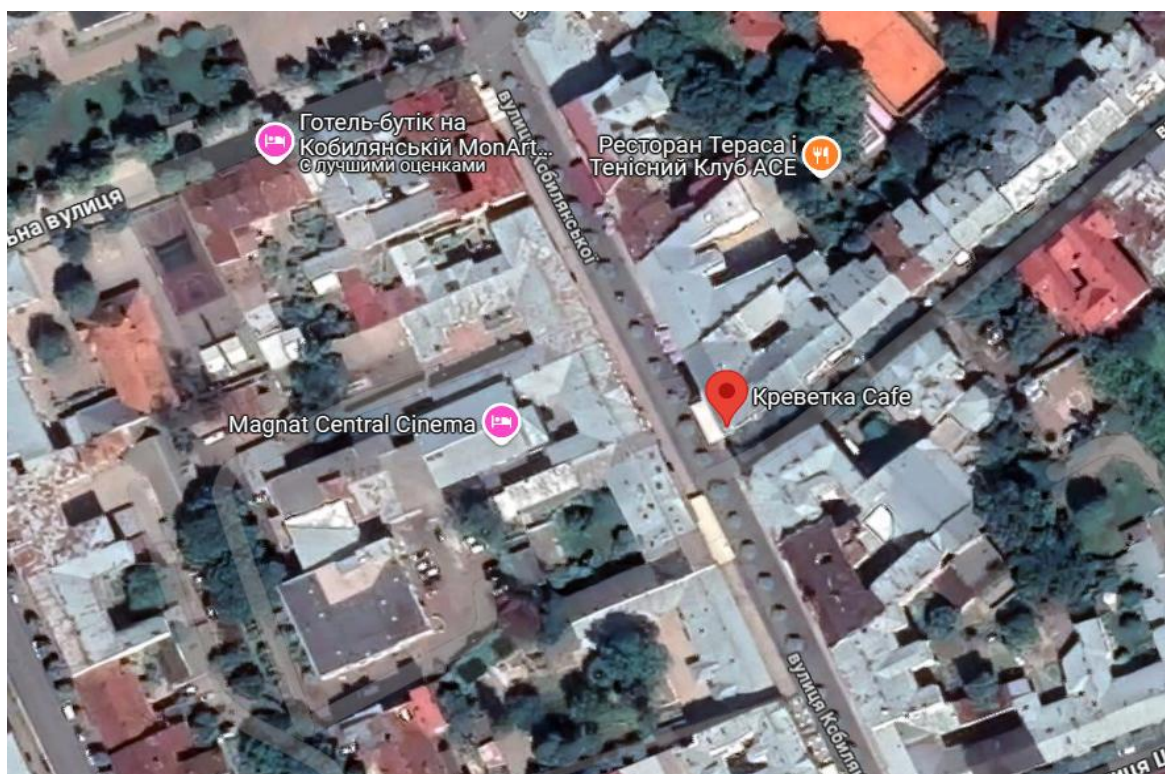
Адреса:

вулиця Кобилянської, 49,
Чернівці, Чернівецька
область, Україна



Телефон:

+380 95 10 53 000



Меню кафе «Креветка»

Сніданки

Великий сніданок з яєшнею та слабосоленим лососем

360 UAH

яйця курячі, слабосолений лосось, авокадо, мікс салату, оливки грильовані, огірок свіжий, томати чері, соус дзадзикі, багет, суміш насіння, паприка

330g



Великий сніданок з яєшнею та креветками

335 UAH

яйця курячі, креветки, смажена картопля бебі, мікс салату, оливки грильовані, огірок свіжий, томати чері, соус дзадзикі, багет, суміш насіння, паприка

350g



Сирники з кокосовим кремом і ягодами

235 UAH

сирники класичні, сезонні ягоди, персик консервований, кокосовий крем, малиновий соус, мигдальний горіх, м'ята

280g



Тост і тюлька

225 UAH

Хліб крафт, тюлька, яйця курячі, соус рибний, помідори чері, мікс салату, заправка для салату (гірчиця, цукор, базилік, сіль, оцет, олія оливкова, лимон)



Креветки та мідії

Креветки у винно-медовому соусі

289 UAH

креветки, масло вершкове, вино біле сухе, мед різном'я, соевий соус, часник, зелень мікрозріну, томати чері, лимон, багет

175g



Креветки у вершковому соусі

289 UAH

креветки, вершки, вершкове масло, бульйон з креветок, пармезан, паприка солодка, лимон, томати чері, часник, суміш спецій, зелень мікрозріну, багет

200g



Креветки з зеленню та часником

289 UAH

креветки, зелень, часник, лимон, томати чері, масло вершкове, зелень мікрозріну, багет

180g



Креветки в темпурі

289 UAH

креветки, темпура, сухарі панко, томати чері, лимон, зелень мікрогрину, часник, бренді рекомендуємо замовляти із соусом

[Показати більше](#)

🕒 200с



Креветки азійські з овочами

289 UAH

креветки, цукіні, печериці, болгарський перець, часник, лимон, томати чері, перець чилі, масло вершкове, соєвий соус, соус солодкий чилі, лимон

[Показати більше](#)

🕒 250с



Мідії запечені в сирному соусі

280 UAH

м'ясо мідій, дор блю, сирний соус (молоко, чеддер, крохмаль кукурудзяний), паприка солодка, часник, зелена цибуля, спеції, багет

🕒 255с



Мідії у вершковому соусі

260 UAH

м'ясо мідій, мідії в мушлі, бульйон з креветок, вершки, пармезан, спеції, вино біле сухе, зелень мікрогрину, томати чері, лимон, масло вершкове

[Показати більше](#)

🕒 260с



Мідії у винно-медовому соусі

260 UAH

м'ясо мідій, мідії в мушлі, масло вершкове, вино біле сухе, мед різнотрав'я, соєвий соус, часник, зелень мікрогрину, томати чері, лимон, багет

🕒 230с



Антипасті

Піта із соусом Дзадзикі

200 UAH

соус дзадзикі (грецький йогурт, часник, огірок свіжий, оливкова олія, зелень, м'ята, лимон), піта, огірок свіжий, зелень мікрогрину

🕒 310с



Крем-сир з ікрою оселедця

249 UAH

крем-сир, грецький йогурт, ікра оселедця, свіжий огірок, зелень мікрогрину, піта, оливкова олія

🕒 270с



Сет із брускет

245 UAH

з копченим лососем: хрусткий багет з класичним гуакамоле (авокадо, томати, вершки, чілі, цибуля червона, часник, лайм, кінза), філе лососа

[Показати більше](#)

🕒 180с



Тар тар з тунця

345 UAH

тунець, манго, компресовані помідори чері, авокадо, зелена цибуля та кунжут заправляємо соусом на основі табаско, кунжутної олії, соєвого Показати більше

🕒 210г



Салати

Салат із сиром дор блю та авокадо

289 UAH

мікс салату, томати чері, авокадо, дор блю, соус уназі, кунжут, пармезан, зелень мікрогрину, апельсинова заправка (мед різнотрав'я, апельсина Показати більше

🕒 190г



Салат грецький з каламатами

250 UAH

мікс салату, томати чері, огірки свіжі, перець болгарський, оливки каламата, цибуля червона маринована (олія, оцет винний, цукор Показати більше

🕒 270г



Салат Панцанелла

235 UAH

мікс салату, моцарела міні, мікс томатів, хлібні крутони, соус вінігрет класичний, цибуля червона маринована, зелень мікрогрину

🕒 280г



Основні страви

Теляча вирізка surf and turf

510 UAH

теляча вирізка, соєвий соус, олія соняшникова, креветки, шпинат, масло вершкове, часник, вершки, розмарин, томати чері, зелень мікрогрін, пармезан

🕒 280г



Лосось з шпинатом і молодою картоплею

510 UAH

лососевий стейк під вершковим соусом з додаванням креветкової пасти, томлений шпинат з пармезаном та хрумка бейбі картопля

🕒 340г



Гірос з куркою

270 UAH

філе стегна курки, приправа каррі, соєвий соус, соус гзадзикі (грецький йогурт, часник, огірок свіжий, оливкова олія, зелень, м'ята, лимон), Показати більше

🕒 415г



Продовження додатку Б

Тунець з бататом фрі та авокадо

420 UAH

філе тунця маринований (гірчиця, соєвий соус), фрі із батату, авокадо, кунжутно-горіховий соус, кунжут, томати чері, зелень мікрогріну...

🕒 315г



Гарячі закуски

Сир камамбер з персиковим фламбе

320 UAH

камамбер, персик консервований, малиновий соус, мигдальний горіх, яйце куряче, бренді, м'ята, сухарі панко, масло вершкове, цукор

🕒 290г



Попкорн із креветок

259 UAH

креветки, паста том-ям, соус тамаринд, темпура, сухарі панко, кунжут, зелень мікрогріну [рекомендуємо замовляти із соусом](#) [Показати більше](#)

🕒 160г



Батат фрі з сирним соусом

190 UAH

солодка картопля батат, сирний соус (молоко, чеддер, крохмаль кукурудзяний), зелень мікрогріну, тим'ян

🕒 180г



Хрустке філе стегна курки

190 UAH

філе стегна курки, соус солодкий чилі, крохмаль кукурудзяний, мигдальний горіх, томати чері, приправа каррі гостра, соєвий соус, зелень мікрогріну

🕒 220г



Десерти

Шоколадний фондан з морозивом

225 UAH



Лукумагес

155 UAH

грецькі міні-пампушки, малиновий соус, лавандовий мед, фісташка, кориця, апельсинова цедра, м'ята

🕒 145г



Крема лемон'ю

160 UAH

крем на основі вершків та лимонного фрешу, лимон, м'ята

🕒 150с



Супи

Супер Сирний суп із Песто

259 UAH



Суп Буябес по-Креольськи

320 UAH



Крем-суп Біск

210 UAH

креветки, вершки, бульйон з креветок, пармезан, томати у власному соці, зелень мікрозріну, картопля, морква, часник, цибуля, масло вершко

[Показати більше](#)



Пасти

Паста з морепродуктами

320 UAH

паста фетучіні, креветки, мідії в мушлях, тунець філе, бульйон з креветок, томати у власному соці, селера стебло, цибуля ріпчаста, часник, пер

[Показати більше](#)

🕒 350с



Паста вершкова з креветками

290 UAH

креветки, паста фетучіні, вершки, пармезан, базилік, часник, бульйон з креветок, спеції, масло вершкове, зелень мікрозріну

🕒 300с



Соуси

Соус гзадзикі

45 UAH

огірок свіжий, йогурт грецький, м'ята свіжа, суміш спецій, олія оливкова, фреш лимонний, часник, петрушка

🕒 30с



Соус медово-гірчичний

45 UAH

гірчиця діжонська, мед, олія соняшникова, соєвий соус, фреш лимонний

🕒 30с



ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2025р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

СОУС «ДЗАДЗИКІ» З ДОДАВАННЯМ ЛЛЯНИХ ВИСІВОК

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Огірок	16	15	ДСТУ 3247-95
Йогурт грецький	45	45	ДСТУ 4343:2004
Часник	5	4	ДСТУ 3233-95
Оливкова олія	20	20	ДСТУ 5065:2008
Сіль, перець чорний мелений	1	1	ДСТУ ISO 939:2008
Лимонний фреш	3	3	ДСТУ EN 1137:2014
Зелень	6	5	ДСТУ 8645:2016
Кунжут	2	2	ДСТУ 7012:2009
Лляні висівки	5	5	
Вихід	100	100	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Огірок очистити від шкіри та натерти на дрібній тертці, посолити залишити на 10 хв. Натертий огірок необхідно добре віджати від зайвої рідини. Часник та лляні висівки подрібнити, зелень нарізати дрібно. В мисці з'єднуємо грецький йогурт, огірок, лляні висівки, часник та зелень, додаємо оливкову олію та лимонний фреш, перемішуємо до однорідної консистенції. Перед відпуском посипаємо кунжутом.

Соус «Дзадзикі» є швидкопсувним продуктом, тому вимагає зберігання в холодильнику при температурі від 0°C до +6°C.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ СТРАВИ ТА ОФОРМЛЕННЯ

Зовнішній вигляд — кремоподібна маса з рівномірно розподіленими частинками тертого огірка та подрібненої зелені, без відшарувань

Смак — освіжаючий, кисломолочний, з помірною часниковою гостротою та легкою кислінкою лимонного соку.

Запах — Свіжий, приємний, характерний для кисломолочного продукту з вираженими нотками свіжого огірка, часнику та кропу з м'ятою.

Колір — світло-кремовий з помітними зеленими вкрапленнями огірка та зелені.

Консистенція — однорідна, густа.

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 фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

«_____» _____ 2025 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

СОУС «ДЗАДЗИКІ» З ДОДАВАННЯМ РИСОВІ ВИСІВОК

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Огірок	16	15	ДСТУ 3247-95
Йогурт грецький	45	45	ДСТУ 4343:2004
Часник	5	4	ДСТУ 3233-95
Оливкова олія	20	20	ДСТУ 5065:2008
Сіль, перець чорний мелений	1	1	ДСТУ ISO 939:2008
Лимонний фреш	3	3	ДСТУ EN 1137:2014
Зелень	6	5	ДСТУ 8645:2016
Кунжут	2	2	ДСТУ 7012:2009
Рисові висівки	5	5	
Вихід	100	100	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Огірок очистити від шкіри та натерти на дрібній тертці, посолити залишити на 10 хв. Натертий огірок необхідно добре віджати від зайвої рідини. Часник та рисові висівки подрібнити, зелень нарізати дрібно. В мисці з'єднуємо грецький йогурт, огірок, рисові висівки, часник та зелень, додаємо оливкову олію та лимонний фреш, перемішуємо до однорідної консистенції. Перед відпуском посипаємо кунжутом.

Соус «Дзадзикі» є швидкокопсувним продуктом, тому вимагає зберігання в холодильнику при температурі від 0°C до +6°C.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ СТРАВИ ТА ОФОРМЛЕННЯ

Зовнішній вигляд — кремоподібна маса з рівномірно розподіленими частинками тертого огірка та подрібненої зелені, без відшарувань

Смак — освіжаючий, кисломолочний, з помірною часниковою гостротою та легкою кислінкою лимонного соку.

Запах — свіжий, приємний, характерний для кисломолочного продукту з вираженими нотками свіжого огірка, часнику та кропу з м'ятою.

Колір — світло-кремовий з помітними зеленими вкрапленнями огірка та зелені.

Консистенція — однорідна, густа,

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ДЛЯ ДАНОГО ВИДУ СТРАВИ

10³ Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

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

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2025 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

СОУС «ДЗАДЗИКІ» З ДОДАВАННЯМ ЛЯНИХ ВИСІВОК

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Огірок	16	15	ДСТУ 3247-95
Йогурт грецький	45	45	ДСТУ 4343:2004
Часник	5	4	ДСТУ 3233-95
Оливкова олія	20	20	ДСТУ 5065:2008
Сіль, перець чорний мелений	1	1	ДСТУ ISO 939:2008
Лимонний фреш	3	3	ДСТУ EN 1137:2014
Зелень	6	5	ДСТУ 8645:2016
Кунжут	2	2	ДСТУ 7012:2009
Вівсяні висівки	5	5	
Вихід	100	100	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Огірок очистити від шкіри та натерти на дрібній тертці, посолити залишити на 10 хв. Натертий огірок необхідно добре віджати від зайвої рідини. Часник та вівсяні висівки подрібнити, зелень нарізати дрібно. В мисці з'єднуємо грецький йогурт, огірок, вівсяні висівки, часник та зелень, додаємо оливкову олію та лимонний фреш, перемішуємо до однорідної консистенції. Перед відпуском посипаємо кунжутом.

Соус «Дзадзикі» є швидкопсувним продуктом, тому вимагає зберігання в холодильнику при температурі від 0°C до +6°C.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ СТРАВИ ТА ОФОРМЛЕННЯ

Зовнішній вигляд — кремоподібна маса з рівномірно розподіленими частинками тертого огірка та подрібненої зелені, без відшарувань

Смак — освіжаючий, кисломолочний, з помірною часниковою гостротою та легкою кислінкою лимонного соку.

Запах — Свіжий, приємний, характерний для кисломолочного продукту з вираженими нотками свіжого огірка, часнику та кропу з м'ятою.

Колір — світло-кремовий з помітними зеленими вкрапленнями огірка та зелені.

Консистенція — однорідна, густа,

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 фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

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