

**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 веганських
десертів»
на матеріалах ресторану «VINOTEKA» м. Івано-Франківськ»**

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

Мозулевського Володимира
Миколайовича

Науковий керівник
доктор техн. наук, доцент

Борук Сергій Дмитрович

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ВЕГЕТАРІАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій вегетаріанських десертів.....	5
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва вегетаріанських десертів	16
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «VINOTEKA».....	21
2.1. Загальна характеристика ресторану «VINOTEKA»	21
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «VINOTEKA»	24
2.3. Організація виробництва технології веганських десертів в ресторані «VINOTEKA»	27
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ	29
3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування веганських десертів.....	29
3.2. Вимоги до оформлення та відпуску веганських десертів	35
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу веганських десертів	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	43
ДОДАТКИ.....	45

ВСТУП

Останні тенденції свідчать про зростання тенденції до свідомого вибору раціону, що характеризується дотриманням принципів збалансованості та виключення з раціону продуктів тваринного походження. Аналіз актуальних статистичних даних свідчить про те, що глобальна популяція осіб, які дотримуються вегетаріанського способу харчування, перевищує 11,5 мільярда населення [1]. Зафіксовано, що протягом 2024 року кількість осіб, які перейшли на вегетаріанський тип харчування зростає, географічний розподіл демонструє найвищу концентрацію вегетаріанців в Індії, де їхня частка становить 42% від загальної чисельності населення країни. Варто відзначити значну частку веганів в Україні, які становлять 21,6% від загальної популяції та характеризують свій режим харчування як повністю вільний від продуктів тваринного походження.

Вегетаріанський раціон являє собою раціонально структуровану комбінацію харчових продуктів, що забезпечує не лише поживну цінність, але й органолептичне задоволення. Аналіз ринку продукції для даної групи населення свідчить про значне зростання на 28% пропозиції десертів на рослинній основі. Використання рослинних компонентів забезпечує стабільну матрицю для розробки десертних виробів зі збагаченим вмістом есенціальних нутрієнтів, зокрема вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон.

Теоретичні і науково-практичні основи виробництва десертів представлено в наукових працях вчених України та світу, таких як К. Паламарек, В. Гніщевич, Д. Федорова, Т. Брикова, Т. Юдіна, Н. Стукальська, А. Дорохович, J. Jasiczak, R. Kasai та інших.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості веганських десертів на матеріалах ресторану «VINOTEKA».

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

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій веганських десертів;

- обґрунтувати параметри виробництва веганських десертів;
- провести загальну характеристику ресторану «VINOTEKA»;
- проаналізувати технологічну і проєктну діяльність ресторану «VINOTEKA»;
- дослідити організацію виробництва технології веганських десертів;
- удосконалити технологію веганських десертів у ресторану «VINOTEKA»;
- розробити нормативну документацію та удосконалити веганські десерти.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження технології веганських десертів у ресторані «VINOTEKA».

Предмет дослідження: веганські десерти, веганські батончики, боби маш, боби нуту, червона сочевиця, насіння чіа, ресторан «VINOTEKA».

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 веганських батончиків із підвищеним вмістом білка та харчових волокон.

Практичне значення одержаних результатів.

Розроблено рецептуру і технологію веганських батончиків. 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 ВЕГЕТАРІАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій вегетаріанських десертів

Сучасний ринок харчових продуктів демонструє стійке зростання інтересу до вегетаріанства, що зумовлює активний розвиток технологій виробництва рослинних альтернатив традиційним стравам, включаючи десерти.

Веганські десерти – це не просто вибір для тих, хто дотримується певних харчових обмежень, а й потужний тренд, що визначає майбутнє сучасної ресторанної справи. Зростання вегетаріанської культури є результатом взаємодії демографічних змін (наприклад, зростання міського населення та молодіжної аудиторії), культурних трансформацій (підвищення уваги до екології, захисту тварин та персонального здоров'я) та еволюції споживчих смаків, які стають більш різноманітними та свідомими. Збільшення чисельності прихильників вегетаріанства є яскравим свідченням фундаментальних змін у суспільних цінностях, які все більше орієнтуються на сталість, етичність та усвідомлене ставлення до власного здоров'я (рис. 1.1).

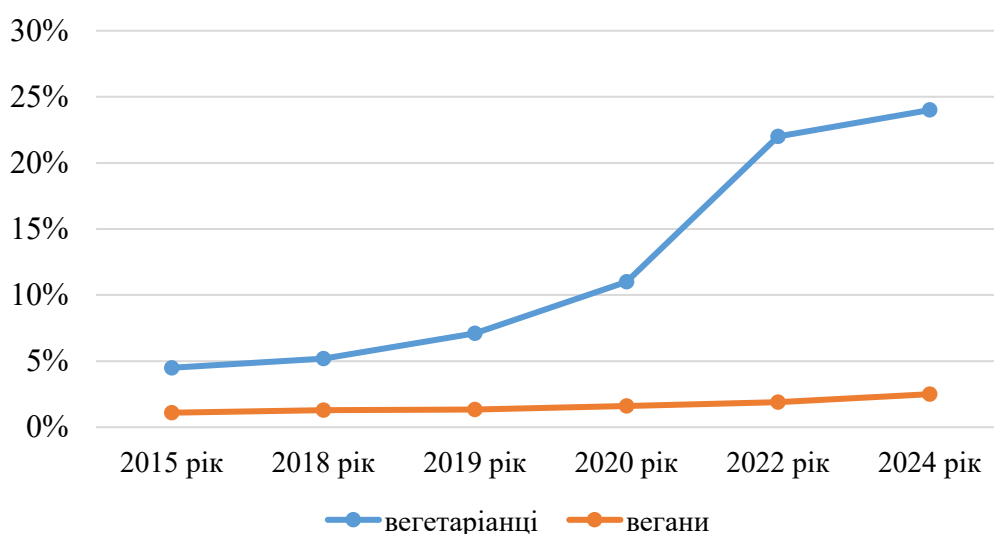


Рис. 1.1 Динаміка поширення вегетаріанства серед населення України [1,3]

Згідно з визначенням, наданим The Vegan Society, вегетаріанство – це філософія та спосіб життя, який прагне виключити, наскільки це можливо та практично доцільно усі форми використання харчової тваринної продукції і, як наслідок, сприяє розвитку та використанню альтернатив без тваринного походження на благо тварин, людей та навколишнього середовища. У харчовому плані це означає практику відмови від усіх продуктів, отриманих повністю або частково з тварин [2].

Обсяг світового ринку вегетаріанських десертів у 2024 році оцінювався в 4,28 мільярда доларів США, і очікується, що з 2025 по 2030 рік він зростатиме зі середньорічним темпом зростання (CAGR) на рівні 11,6%. Зростаюча популярність веганського способу життя стимулює ринок вегетаріанських десертів.

Деякі міжнародні шеф-кухарі все частіше досліджують цю галузь та впроваджують інновації у вигляді солодких страв на рослинній основі. Наприклад, Naimita Jagasia засновниця кондитерської An Ode To Gaia або шеф-кондитери Richard Hawke, Guillermo Corral, Nina Métayer які працюють над розробкою вегетаріанських, безлактозних десертів (рис. 1.2).



Рис. 1.2 Вегетаріанські десерти світових шеф-кухарів

Різноманітні організації та представники ресторанного бізнесу відтворюють вегетаріанські адаптації національних рецептів по всьому світу завдяки Всесвітньому веганському фестивалю.

Все більше вегетаріанських десертів представлено в меню закладів ресторанного господарства, щоб зацікавити споживачів з різними потребами та харчовими проблемами, такими як алергія на яйця, непереносимість лактози та високий рівень холестерину.

Люди дедалі більше цікавляться десертами через швидкі зміни способу життя та харчових звичок. Що стосується споживчих уподобань, приємний смак та приваблива текстура є важливими ключовими параметрами прийнятності вегетаріанського десерту. Однак, існує мало варіантів для споживачів, які шукають десерти без інгредієнтів тваринного походження, які мають характеристики, подібні до тих, що виготовлені з традиційних інгредієнтів. Таким чином, вкрай важливо розробляти нові продукти, які замінюють тваринну сировину рослинними альтернативами, щоб задовольнити цей зростаючий ринковий попит.

Крім того, зростання попиту на рослинне молоко є ще одним вирішальним фактором, що сприяє розвитку індустрії вегетаріанських десертів (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Характеристика рослинного молока

Вид	Характеристика	Поживна цінність	Десерти
Мигдалеве	Готується з подрібненого та замоченого мигдалю. Має легкий горіховий присмак	Вітамін Е (6 мг), вітаміни групи В (В2, В3), кальцій (60 мг)	Мигдалеві пудинги, заварні креми, муси, веганські капкейки, сорбети
Вівсяне	Має кремову текстуру та солодкуватий смак. Добре спінюється	Містить клітковину та β-глюкани. Вітаміни В1, В2, В5, В6, фолієва кислота, вітамін Е	Вівсяні мафіни, пудинги, веганські тірамісу, креми з ягодами, морозиво з ягодами
Кокосове	Готується з м'якоті кокосу або кокосової	Високий вміст лауринової кислоти. Вітамін С, Е,	Панакота, кокосові тарталетки, чизкейки,

Продовження таблиці 1.1

Вид	Характеристика	Поживна цінність	Десерти
	стружки. Має виражений аромат і смак кокосу.	фолієва кислота, магній, кальцій	RAW-десерти з тропічними фруктами
Соєве	Виготовляється з соєвих бобів. Має нейтральний смак	Найближче за складом до коров'ячого молока. Багате на амінокислоти, кальцій, ізофлавони.	Веганський заварний крем, сиропи, бісквітні рулети, крем-брюле, мусові десерти
Рисове	Готується з вареного або пророщеного рису. Солодке на смак. Гіпоалергенне, не містить глютену.	Магній, залізо, фосфор, калій. Низький вміст білків	Рисовий пудинг, смузі боул з ягодами, фруктові муси, десерти з карамеллю
Горіхове (фундук)	Готується з замочених горіхів. Має насичений смак і кремову текстуру.	Вітаміни E, B1, B6, фолієва кислота. Магній, кальцій, залізо, калій, фосфор	Бенто-торти, кеш'ю-чизкейки, фундучні креми, шоколадно-горіхові батончики
Конопляне	Робиться з насіння коноплі. Має землистий смак,	Джерело рослинного білка та заліза.	RAW-брауні, протеїнові батончики, шоколадно-конопляне морозиво
Макове	Готується з насіння маку.	Значний вміст кальцію (до 250 мг), залізо, цинк, фосфор, магній	Маковий крем для тортів, маково-фруктові кульки, маковий смузі-десерт

Найбільш поживним видом рослинного молока вважається соєве молоко, оскільки воно найбільш наближене до коров'ячого за вмістом білків, вітамінів і мікроелементів. Конопляне молоко містить повноцінний білок (всі 9 незамінних амінокислот), а горіхове (зокрема з кеш'ю, мигдалю або фундука) — високий вміст вітаміну E, антиоксидантів. Кокосове молоко має високу енергетичну цінність (рис. 1. 3).

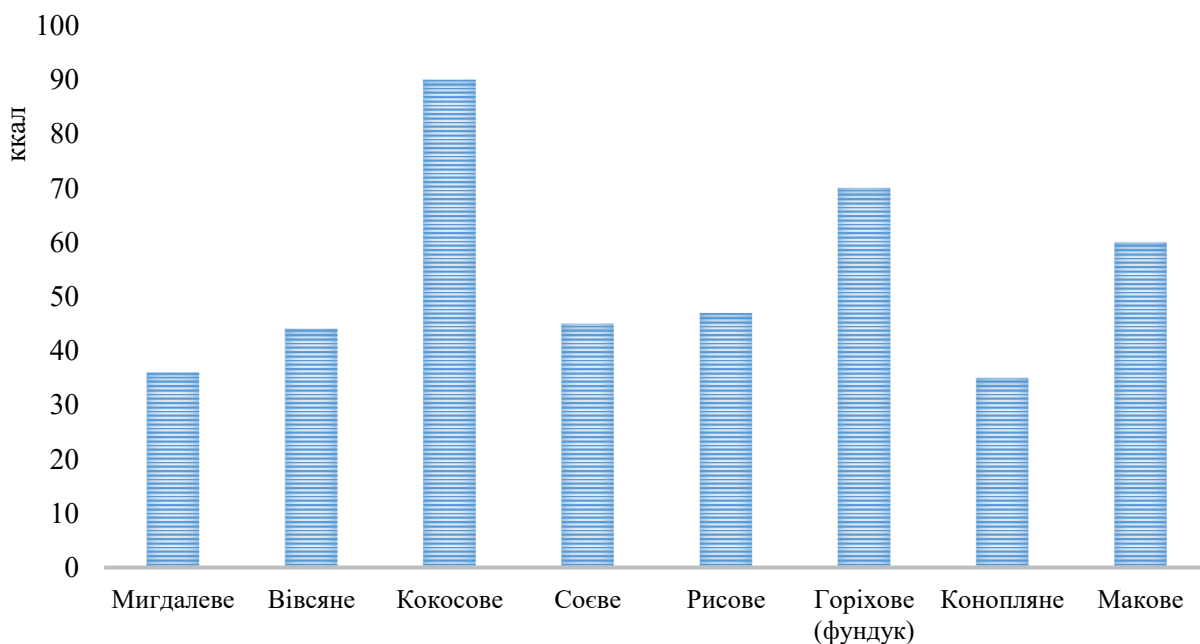


Рис. 1.3 Енергетична цінність рослинного молока

Замінники молока рослинного походження — це переважно колоїдні суспензії або емульсії, що містять розчинену та дезінтегровану рослинну речовину. Їх готують спочатку шляхом подрібнення сировини до стану суспензії, а потім проціджують для видалення грубих частинок.

Розробка вегетаріанських десертів вимагає професійного використання рослинних замінників традиційних інгредієнтів тваринного походження. При цьому ключовим є досягнення високих сенсорних якостей готового продукту — його зовнішнього вигляду, смаку, аромату та текстури — щоб він відповідав очікуванням споживачів.

За даними аналітичного огляду літератури для RAW-десертів найчастіше використовують горіхове, кокосове, конопляне молоко — вони добре поєднуються з фініками, горіхами, насінням, какао. Для ніжних кремових десертів (мусів, панакоти, крем-брюле) рекомендують використовувати соєве, кокосове або вівсяне — вони гарно зберігають текстуру. Для морозива, сорбетів найчастіше використовують кокосове та горіхове молоко за рахунок насиченого смаку.

Аналіз наукової літератури та патентів дозволив визначити перспективні рослинні альтернативи, які доцільно застосовувати у технології вегетаріанських

десертів. Їх використання дає змогу не лише адаптувати класичні рецепти до вегетаріанських вимог, але й забезпечити високу поживну цінність та чудові органолептичні властивості десертних виробів (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Альтернативна рослинна сировина в технології вегетаріанських десертів

Традиційний інгредієнт (тваринна сировина)	Рослинна альтернатива	Технологічна функція	Десерти
Молоко коров'яче	Рослинне молоко (мигдалеве, соєве, кокосове, вівсяне, рисове)	Надання рідкої основи, кремовості, смаку. Різні види мають різну жирність та смакові нюанси	Мусові десерти, креми, пудинги
Вершки	Кокосові вершки, кеш'ю-паста	Створення насиченої кремової текстури, жирність	Мусові десерти, креми, чизкейк
Вершкове масло	Рослинні олії (кокосова, соняшникова, оливкова), маргарин на рослинній основі	Жирова основа для тіста, кремів. Текстура (розсипчатість, м'якість)	Креми, пісочне тісто (основа десертів)
Желатин	Агар-агар, пектин, камедь рожкового дерева	Рослинний желуючий агент	Желе, муси, панакота, фруктові начинки, зефір
Яйця	Чіа, льон,	Зв'язуюча здатність, легка драглеподібна текстура.	Кекси, печиво
	Яблучне або бананове пюре	Зв'язуюча здатність, додає вологості та фруктовій солодкості	Кекси, мафіни, брауні

Продовження таблиці 1.2

Традиційний інгредієнт (тваринна сировина)	Рослинна альтернатива	Технологічна функція	Десерти
Білкові суміші	Аквафаба	Піноутворення, стабілізація повітряної текстури	Макаронс, суфле, меренги, зефір
Сметана, йогурт	Соевий, кокосовий, мигдальний йогурт	Створення насиченої кремової текстури	Чизкейк, ферментовані десерти
Шоколад молочний	Шоколад чорний 70% какао, веганський шоколад	Смакова основа, загущення та стабілізація текстури, зв'язуючий елемент	Декор, муси, RAW-десерти

Вегетаріанські десерти повністю виключають будь-які інгредієнти тваринного походження, такі як молоко, яйця, мед і вершки. Їх технологія базується на використанні рослинних замінників, що призводить до зміни структурно-технологічних властивостей кінцевого продукту. Основні відмінні риси вегетаріанських десертів полягають у їхньому рослинному складі та відповідних змінах у текстурі, смаку та процесі приготування.

Вегетаріанські десерти, на відміну від традиційних, як правило, не містять холестерину, насичених жирів тваринного походження та лактози. Натомість вони часто вирізняються вищим вмістом корисних рослинних жирів, харчових волокон, різноманітних вітамінів та цінних фітоелементів. Завдяки такому складу, вегетаріанські солодощі є альтернативою традиційним десертам, особливо для осіб з певними харчовими обмеженнями або для тих, хто прагне до зменшення калорійності свого харчування та збагачення раціону рослинними компонентами.

Різнманіття рослинних інгредієнтів дійсно є потужним стимулом для інновацій у створенні веганських десертів. Це відкриває безмежні можливості

для розробки нових, оригінальних смаків та текстур, перетворюючи їх на кулінарні шедеври, що приваблюють широке коло споживачів.

Традиційні десерти часто покладаються на обмежений набір компонентів тваринного походження (молочні продукти, яйця), тоді як рослинний світ пропонує фантастичне багатство смакових профілів, ароматів, кольорів та функціональних властивостей рис. 1.4.



Рис. 1.4 Переваги розробки вегетаріанських десертів

Класифікація вегетаріанських десертів, що ґрунтується на комбінації їхніх інгредієнтів, текстури та способу приготування, дозволяє більш повноцінно охопити широкий спектр кулінарних можливостей та функціональних характеристик цих продуктів. Такий підхід відображає як традиційні категорії десертів, так і інноваційні розробки в галузі рослинного харчування (рис. 1.5).

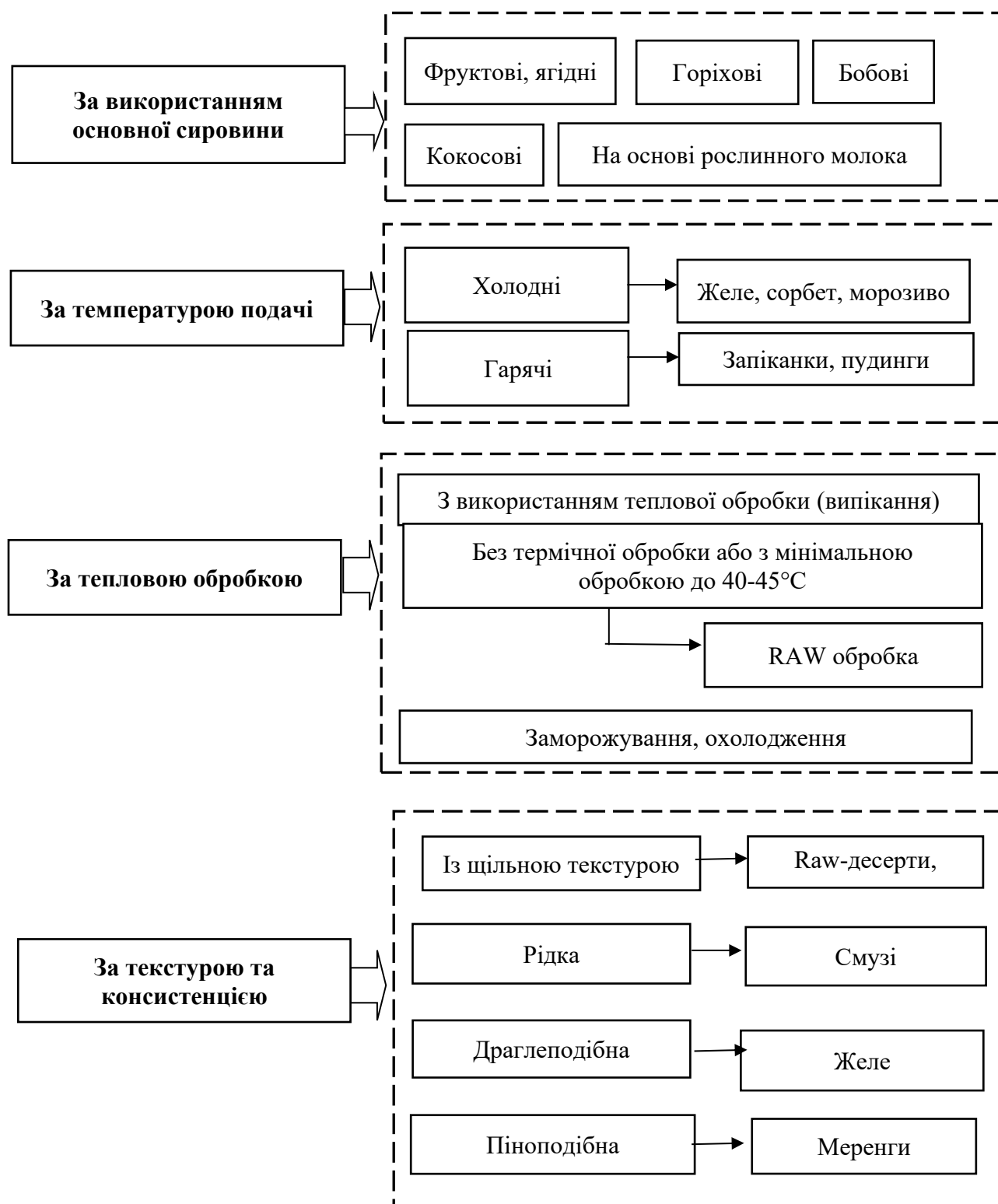


Рис. 1.5 Класифікація вегетаріанських десертів

Вегетаріанські десерти містять значну кількість клітковини за рахунок використання рослинної сировини (рис. 1.6).

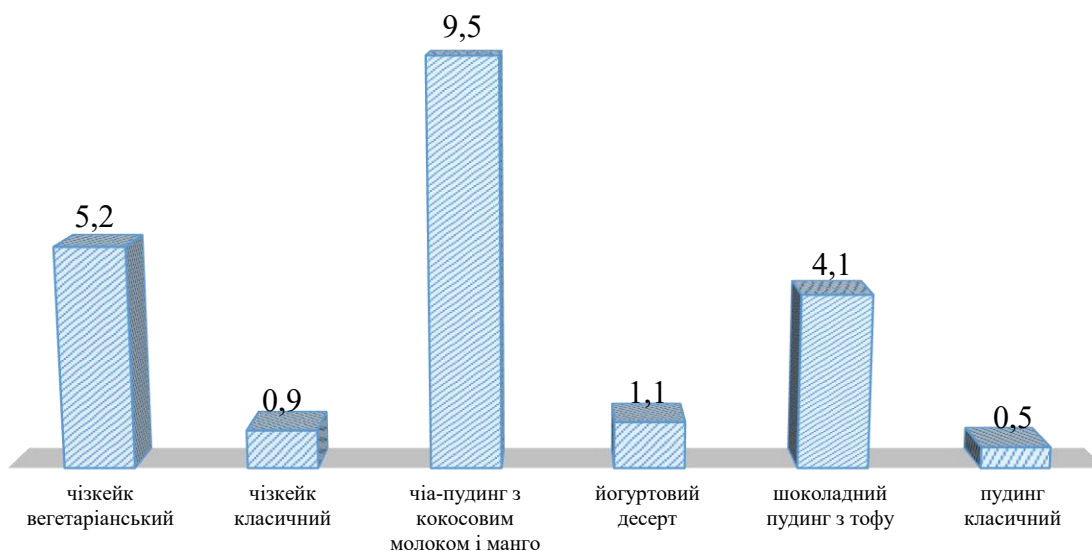


Рис. 1.6 Вміст клітковини в десертах класичних та вегетаріанських

За результатами проведеного комплексного аналітичного огляду патентної документації, спеціалізованої науково-технічної літератури та меню підприємств ресторанного господарства, що спеціалізуються або мають у своєму асортименті вегетаріанські позиції, було сформовано перелік популярних вегетаріанських десертів. (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Асортимент вегетаріанських десертів

Назва	Інгредієнти	Фото
Гарбузовий чіа-пудінг	Насіння чіа, мигдалеве молоко, гарбузове пюре, насіння (гарбузове або соняшникове), сироп (кленовий або агаві), спеції (кориця, ваніль, кардамон, гвоздика, мускатний горіх)	
Лимонний кейк	Корж: білий кунжут, насіння льону, фініки, сіль. Кремовий прошарок: кеш'ю, кокосові вершки, ванільний екстракт, сироп топінамбура, сік і цедра лимона, кокосове масло. Верх: лимон, агар, сироп топінамбура	
Горіхове тірамісу	Мигдаль, фундук, сироп агаві, рослинне молоко, волоські горіхи, кеш'ю, ванільний екстракт, кава, лимонний сік, какао	

Продовження таблиці 1.3

Назва	Інгредієнти	Фото
Гарбузовий десерт з меренгою	Тістова основа: кокосова олія, кокосовий цукор, кукурудзяне борошно, розпушувач, рисове борошно, ксантанова камедь, кокосові вершки Начинка: гарбуз, кокосове молоко, кокосовий цукор, імбир, кориця, аквафаба. Меренга: аквафаба, цукрова пудра	
Трайфл	Бісквіт: борошно, цукрова пудра, мигдаль, розпушувач, соєве молоко, олія (арахісова або соняшникова), ванільний екстракт Заварний крем: мигдалеве молоко, цукрова пудра, ванільний екстракт, шафран, кукурудзяний крохмаль Ягідний компоте: малина, вода, ваніль, лимонний сік, цукрова пудра Вершки: кокосові вершки, цукрова пудра	
Шоколадний мус	Мус: аквафаба, цукрова пудра, ксантанова камідь, чорний шоколад 70% какао, кокосові вершки, вівсяні вершки Ромашкове желе: цукрова пудра, лимонний сік, ромашковий чай. Декор: м'якоть маракуї	
RAW-печиво	Вівсяні пластівці, какао, вершкове арахісове масло, рослинне молоко (мигдалеве, вівсяне, рисове, кокосове), кокосова олія, кленовий сироп, ванілін	

Ринок вегетаріанських десертів невпинно зростає, що супроводжується підвищеним інтересом споживачів до рослинних аналогів звичної випічки, включаючи бісквіти, пісочне та білково-збивне тісто. Враховуючи цю ринкову динаміку та бажання споживачів бачити ширший вибір вегетаріанських солодошів, існує нагальна потреба у створенні нових рецептур, які б максимально точно відтворювали текстурні та смакові особливості улюблених

традиційних десертів. Це відкриває широкі можливості для інновацій у вегетаріанській кондитерській справі, спрямованих на задоволення зростаючого попиту на етичні, рослинні та водночас смачні ласощі.

1.2 Обґрунтування параметрів виробництва вегетаріанських десертів

Обґрунтування технологічних параметрів приготування вегетаріанських десертів базується на необхідності досягнення оптимальних сенсорних характеристик, збереженні поживних властивостей рослинної сировини та забезпечення безпечності готового продукту.

Параметри виробництва вегетаріанських десертів починаються з вибору інгредієнтів, що не містять тваринних компонентів, таких як желатин, яйця, молоко тваринного походження, вершкове масло. Замість них використовуються:

- ☞ Рослинні загусники (пектин, агар-агар, кукурудзяний крохмаль)
- ☞ Рослинні молочні продукти (соєве, мигдальне, кокосове молоко)
- ☞ Натуральні підсолоджувачі (кленовий сироп, тростинний цукор, стевія)
- ☞ Фрукти, ягоди, горіхи, насіння

Важливими показниками є співвідношення інгредієнтів, ступінь подрібнення (особливо для Raw-десертів), час обробки, температурні режими.

Рецептури розробляються з урахуванням функціональних властивостей рослинних замінників (наприклад, зв'язуючої здатності, желуючих властивостей). Співвідношення визначає смак, текстуру та стабільність готового продукту. Обґрунтування базується на наукових даних про властивості інгредієнтів та результатах експериментальних розробок.

Технологічне обґрунтування заміни яєць на рослинну сировину базується на функціональних властивостях яєць і можливості рослинної сировини виконувати аналогічні технологічні функції: структуроутворення, емульгування, піноутворення, надання кольору та смаку.

Зв'язуюча здатність лляного насіння у вегетаріанських десертах зумовлена його складом, зокрема вмістом розчинної клітковини. При контакті з рідиною: водою, рослинним молоком насіння льону поглинає воду. Це зумовлене тим, що зовнішній шар насіння льону містить гідрофільні волокна. Колоїдні частинки, дисперговані у воді утворюють гель. В результаті утворюється драгелеподібна маса, яка забезпечує зв'язуючі властивості. Цей процес робить льон ефективним замінником яєць у вегетаріанських десертах.

Багато інших продуктів є гідроколоїдами, включаючи тапіоку та картопляний крохмаль.

Одним з найбільш проблемних завдань у технології збитих вегетаріанських десертів є стабілізація структури піни. Включення бананового пюре до рецептури впливає не тільки на органолептичні властивості, але й покращує фізико-хімічні показники страви. Бананове пюре містить пектин та крохмаль, які при нагріванні або у вологому середовищі утворюють гелеподібну структуру. Це допомагає зв'язувати інші інгредієнти в тісті або десертній масі, забезпечуючи її цілісність та запобігаючи розсипанню.

Аквафаба, рідина, що залишається після варіння бобових (найчастіше нуту), має унікальні технологічні властивості, які роблять її цінним замінником яєць у вегетаріанських десертах. Аквафаба містить білки та вуглеводи, які здатні утворювати стійку піну при збиванні, подібно до яєчних білків. Ця властивість використовується для приготування веганських меренг, мусів, зефіру та інших повітряних десертів. Стійкість піни може бути покращена додаванням цукру або кислоти (наприклад, лимонного соку). Завдяки своєму складному складу, аквафаба здатна утворювати стабільні емульсії, поєднуючи жири та рідини. Білки та вуглеводи в аквафабі також можуть сприяти зв'язуванню інгредієнтів у випічці, подібно до яєць. Хоча ця функція менш виражена, ніж у випадку з лляним насінням або іншими замінниками, аквафаба може покращити загальну структуру та вологість веганських кексів, тістечок. При нагріванні аквафаба може злегка загущуватися, що може бути корисним у приготуванні веганських кремів або соусів для десертів.

На ринку веганських солодошів особливою популярністю користуються так звані Raw-десерти. У Raw-десертах поєднання інгредієнтів є ключовим для досягнення бажаного смаку, текстури та функціональних властивостей інгредієнтів без термічної обробки (рис. 1.7).

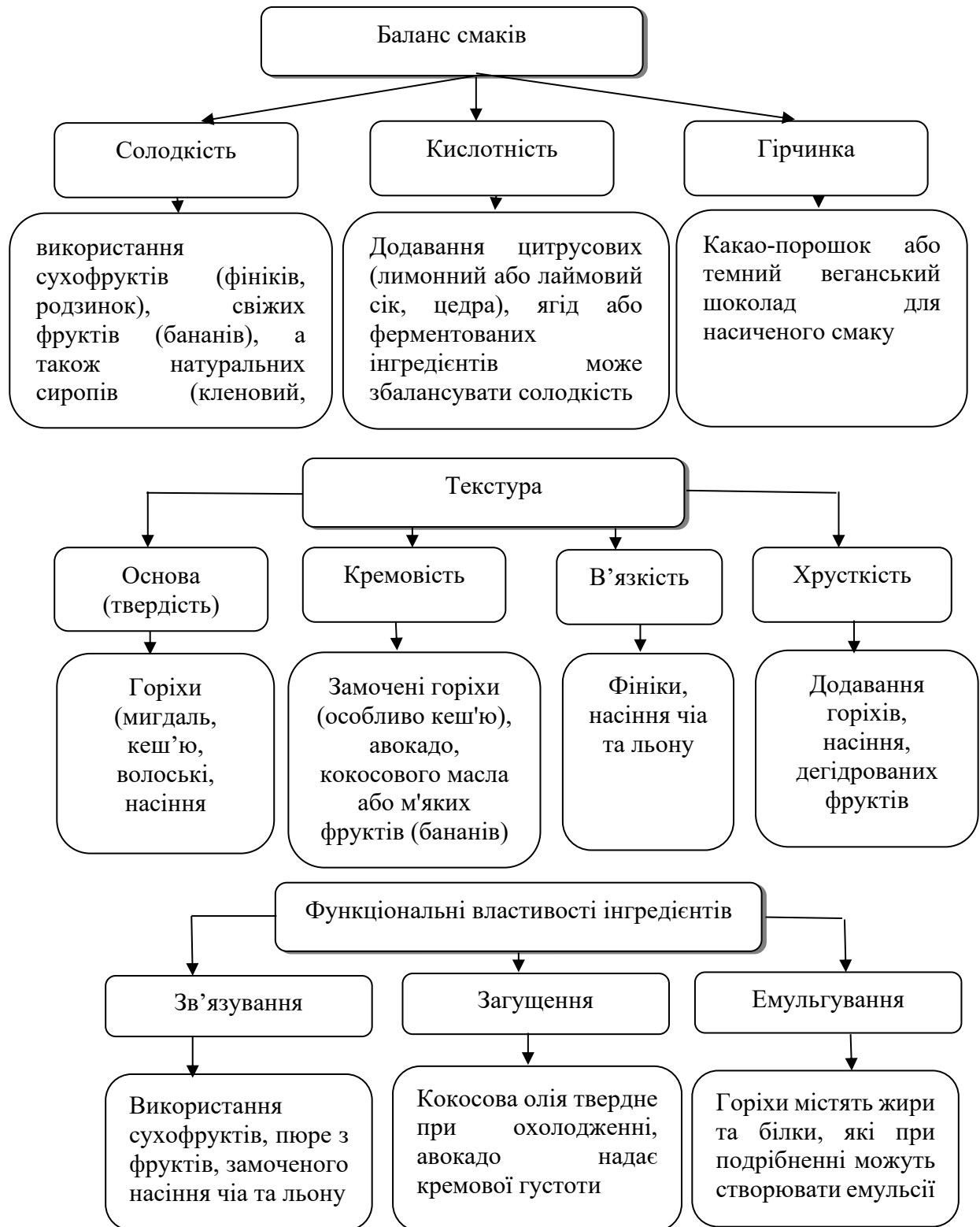


Рис. 1.7 Моделювання Raw-десертів

Їхня унікальність полягає у технології приготування, що виключає термічну обробку вище 42-46°C, завдяки чому максимально зберігається природна поживність використаних інгредієнтів. Таким чином, у Raw-десертах компоненти залишаються у своєму первинному стані, без тих хімічних і фізичних трансформацій, які зазвичай відбуваються під час традиційного випікання. Отриману суміш потім формують та охолоджують для досягнення потрібної консистенції (рис. 1.7).



Рис. 1.7 Технологічний процес приготування Raw-десертів

Хоча Raw-десерти зазвичай готуються без нагрівання вище 42-46°C для збереження поживних речовин, існують деякі методи та інгредієнти, які передбачають тимчасове підвищення температури. Наприклад, для створення фруктових чіпсів або Raw-печива використовується дегідратація, що передбачає нагрівання нижче критичної позначки. Темперування веганського шоколаду також може відбуватися при температурі до 46°C. Кленовий сироп, хоча й є популярним підсолоджувачем у Raw-десертах, насправді отримують шляхом кип'ятіння кленового соку. А рослинний загущувач агар-агар для активації своїх драглеутворюючих властивостей потребує нагрівання до 100°C. Крім того, деякі

екстракти та есенції, що використовуються для ароматизації, виготовляються з застосуванням кип'ятіння та нагрівання, що перевищує визначені для Raw-десертів температурні межі. Raw-десерти створюються шляхом простого поєднання та подрібнення сирих рослинних інгредієнтів до отримання бажаної текстури – від хрусткої чи жувальної до гладкої та кремової. Ступінь подрібнення горіхів, насіння та сухофруктів впливає на текстуру коржів та кремів. Обґрунтування вибору помелу залежить від бажаної консистенції Raw-десерта.

Характерною особливістю Raw-десертів є відсутність глютену, рафінованого цукру та яєць. Їх основу складають цілісні, необроблені рослинні продукти. Серед найчастіше використовуваних компонентів – горіхи (мигдаль, кеш'ю, волоські, фундук), які слугують основою для коржів, кремів і паст, а також забезпечують текстуру. Сухофрукти (фініки, родзинки, інжир) виконують роль натуральних підсолоджувачів та зв'язуючих агентів. Крім того, у технології Raw-десертів широко застосовуються свіжі фрукти (банани, яблука, ягоди, манго), насіння (чіа, льон, кунжут), какао та кербоб, кокосова олія, різноманітне рослинне молоко (мигдальне, рисове, кокосове, соєве) та інші натуральні інгредієнти.

Ринок Raw-десертів має значний потенціал для подальшого дослідження та розвитку. Raw-технологія відкриває нові можливості для експериментів зі смаками та текстурами, дозволяючи створювати унікальні та оригінальні десерти без традиційного випікання.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «VINOTEKA»

2.1. Загальна характеристика ресторану «VINOTEKA»

Ресторан «VINOTEKA» в Івано-Франківську розпочав свою роботу 25 грудня 2019 року, за адресою: вулиця Української Перемоги 34. Графік роботи: з понеділка по неділю з 12:00 до 23:15.

Заклад на ринку ресторанного бізнесу позиціонує себе як винний ресторан, зокрема, як перший ресторан у місті, де подають natural wine – вина, вироблені без хімічних добрив, лабораторних дріжджів та з мінімальним втручанням у процес виробництва. Це свідчить про орієнтацію на екологічність, якість та автентичність винної карти. Також у ресторані є винна крамничка, де можна придбати вино.

На основі аналізу відгуків відвідувачів в соціальних мережах та <https://www.google.com/search> можна зробити висновок, що ресторан «VINOTEKA» успішно реалізує свою концепцію винного ресторану з акцентом на «natural wines» та європейську кухню. Гості високо цінують якість страв, широкий вибір вин, професійний сервіс та приємну атмосферу закладу.

Дизайн ресторану «VINOTEKA» в Івано-Франківську створює атмосферу затишку, вишуканості та єдності з природою, підкреслюючи винну концепцію закладу. Найбільш вражаючим елементом є стеля, повністю декорована сухими гілками. Це надає приміщенню унікального, органічного вигляду та зв'язує його з природним походженням вина. Теплі відтінки дерева додають затишку.

В дизайні переважають темні, насичені відтінки, ці кольори слугують чудовим фоном для винних пляшок та акцентують увагу на них. Винні полиці добре освітлені, привертаючи увагу до головного продукту закладу.

Освітлення переважно м'яке, розсіяне та локальне, що сприяє створенню затишної та романтичної атмосфери. Використовуються точкові світильники, підвісні лампи з теплим світлом та, можливо, підсвітка полиць. Дизайн закладу наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1 Дизайнерське рішення ресторану «VINOTEKA»

Логотип ресторану «VINOTEKA» має мінімалістичним, сучасним та чітко передає його концепцію рис. 2.2. Логотип виглядає сучасно, лаконічно та професійною. Він ефективно комунікує основні пропозиції закладу, підкреслюючи його спеціалізацію на вині, але при цьому вказуючи на повноцінне гастрономічне меню з м'ясом та рибою.



Рис. 2.2 Логотип ресторану «VINOTEKA»

В заклади функціонує дві соціальні мережі: інстаграм та фкйсбук, де публікуються анонси гастровечерів, дегустацій, спеціальних пропозицій та

новинки в меню. В ресторану «VINOTEKA» проходять різноманітні івент рис. 2.3, дегустації вин та гастро вечері під керівництвом шеф. кухаря.

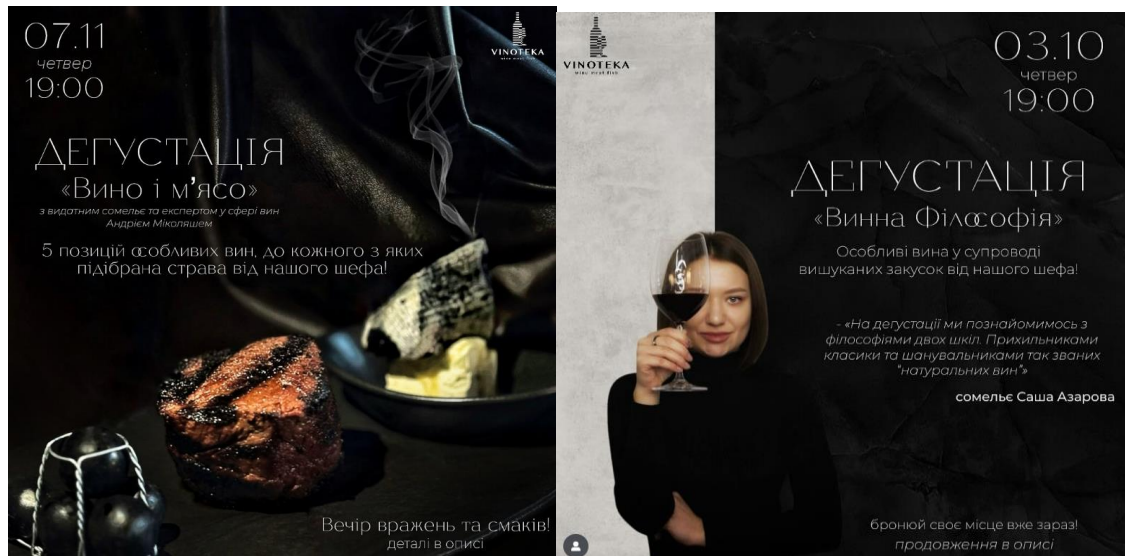


Рис. 2.3 Приклад івент заходів

Ресторан «VINOTEKA» пропонує різноманітні страви європейської кухні, включаючи м'ясо, рибу та морепродукти. В меню є такі позиції, як стейк Нью-Йорк сухої витримки, карпаччо з трюфельної яловичини, лобстер по-середземноморськи, а також різноманітні антипасто, салати та десерти. Особлива увага приділяється свіжим інгредієнтам та авторським стравам. Заклад пропонує послуги кейтерингу, фудбокси на компанію (готові закуски), бенкетне меню та доставку їжі. Приклад бенкетних пропозицій наведено на рис. 2.4.

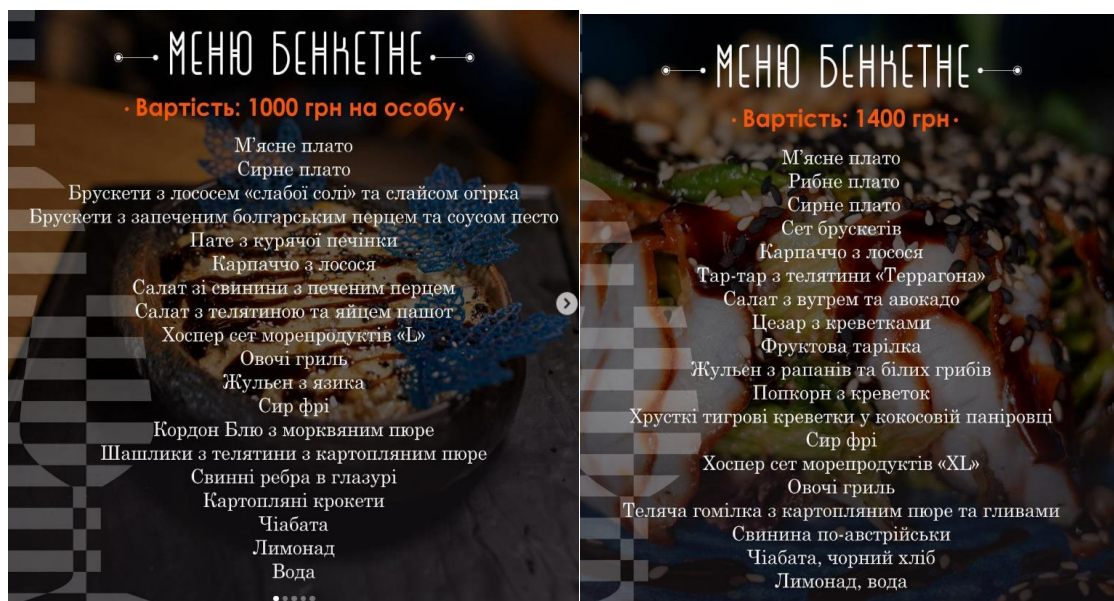


Рис. 2.4 Приклад меню ресторану «VINOTEKA»

Винна карта налічує близько 115 позицій вин, що є значним показником для ресторану. Такий обсяг дозволяє задовольнити смаки широкого кола поціновувачів – від новачків до досвідчених сомельє. Окрім натуральних вин, карта включає:

- **Вінтажні вина:** Вина з певного року врожаю, що відомі своєю якістю та потенціалом до витримки.
- **Біодинамічні вина:** Вина, вироблені згідно з принципами біодинамічного землеробства, що розглядає виноградник як єдину екосистему.
- **Органічні вина:** Вина, виготовлені з винограду, вирощеного без синтетичних пестицидів та добрив.
- **«Orange Wines» (Помаранчеві вина):** Білі вина, ферментовані зі шкіркою винограду, що надає їм унікального помаранчевого кольору та насичених танінів, схожих на червоні вина.

У закладі працює сомельє, який може надати професійну консультацію, допомогти з вибором вина відповідно до індивідуальних смакових уподобань гостя та гастрономічних поєднань зі стравами з меню

Таким чином, «VINOTEKA» є більше ніж просто рестораном – це цілісний концептуальний простір, де гармонійно поєднуються вишукане вино, висока кухня та естетично привабливий інтер'єр. Це робить його одним з ключових гравців на гастрономічній карті Івано-Франківська та місцем, що варте уваги для поціновувачів якісного відпочинку.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «VINOTEKA»

Аналіз технологічної та проєктної діяльності ресторану «VINOTEKA» показує, що це не просто заклад харчування, а комплексний бізнес, де успіх визначається не лише якістю їжі, а й глибоким розумінням винної культури, дотриманням спеціалізованих технологічних процесів та ефективним проєктним управлінням для постійного розвитку та адаптації до ринкових умов.

Технологічний процес функціонування ресторану «VINOTEKA» чітко структурований і охоплює всі етапи роботи з продовольчою сировиною: від

моменту її приймання до реалізації готової продукції кінцевому споживачеві. Ефективність цього процесу безпосередньо залежить від дотримання кількох ключових умов. По-перше, це забезпечення поточності технологічних операцій на всіх етапах, що мінімізує переривання та оптимізує рух продукції. По-друге, пріоритетним є виробництво кулінарних напівфабрикатів високого ступеня готовності та страв, які вже повністю готові до споживання. Це дозволяє прискорити процес обслуговування та зменшити час очікування для клієнтів. По-третє, важливе значення має дотримання стандартів естетичного оформлення страв, адже візуальна привабливість є невід'ємною частиною кулінарного досвіду.

Постачання продовольчої сировини до ресторану «VINOTEKA» здійснюється за децентралізованою логістичною схемою, що означає, що заклад самостійно організовує закупівлі та доставку від різних постачальників. Це забезпечує гнучкість у виборі якісних продуктів та контролі за їх походженням.

Первинне короткострокове розміщення отриманих товарів відбувається у спеціально відведеному завантажувальному приміщенні. Його розташування та оснащення, зокрема наявність спеціалізованої розвантажувальної рампи, суттєво оптимізують вантажно-розвантажувальні роботи. Це прискорює процес приймання товару, зменшує фізичне навантаження на персонал та мінімізує ризики пошкодження продукції під час її транспортування до складських зон.

Після завершення процедури приймання, яка зазвичай включає перевірку кількості, якості та відповідності супровідним документам, сировина та напівфабрикати підлягають розподілу та розміщенню у відповідних складських зонах. Це забезпечує не лише порядок, але й дотримання оптимальних умов зберігання для кожного типу продукту.

У виробничих цехах ресторану «VINOTEKA» відбувається ключовий етап – підготовка, обробка та безпосереднє приготування страв та кулінарних виробів. Для забезпечення максимальної ефективності та дотримання санітарних норм, кожен цех організований за принципом ліній, що спеціалізуються на певних

видах продукції. Тобто, в залежності від типу сировини (м'ясо, риба, овочі, тісто тощо), для неї виділяється окрема, повністю оснащена зона.

Кожна така технологічна лінія обладнується всім необхідним технологічним устаткуванням, що дозволяє виконувати повний цикл робочих операцій – від первинної обробки до фінального приготування. Такий підхід забезпечує поточність виробничого процесу, запобігає перехресному забрудненню та оптимізує використання обладнання.

Графік виходу на роботу кухарів у виробничих цехів ресторану «VINOTEKA» наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Графік виходу кухарів виробничих цехів ресторану «VINOTEKA»

Кількість кухарів	Години роботи															
	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Доготівельний цех																
1																
2																
Холодний цех																
1																
2																
3																
4																
Гарячий цех																
1																
2																
3																
4																
5																
6																

У виробничих цехах ресторану «VINOTEKA» робота організована за двозмінним графіком, що забезпечує безперервний процес приготування страв. Дві бригади кухарів працюють по 8 годин кожна, змінюючи одна одну. Перша

зміна розпочинає роботу о 9:00 і завершує о 16:00, тоді як друга зміна працює з 17:00 до 24:00.

Протягом зміни кухарі спільно розподіляють обов'язки, ретельно вивчають виробничу програму на поточний день та готують необхідний запас напівфабрикатів. Це дозволяє оптимізувати робочі процеси та забезпечити своєчасне приготування страв.

Така організація праці та система контролю дозволяє ресторану «VINOTEKA» підтримувати високий рівень якості страв, забезпечувати ефективне використання ресурсів та відповідати потребам клієнтів протягом усього робочого дня.

2.3. Організація виробництва технології веганських десертів в ресторані «VINOTEKA»

За контрольний зразок обрано веганський батончик. Аналіз базової рецептури наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз базової рецептури веганського батончику

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Фундук	Горіхи мають бути цілими, неушкодженими, без тріщин, сколів та ознак механічних пошкоджень. Вологість не повинна перевищувати встановлених стандартів (зазвичай 4-6%)	26	Перебирання
Кокосова стружка	Чисто-білий колір, без сторонніх краплень, жовтизни або ознак потемніння, що може свідчити про окислення або псування	26	Просіювання
Фініки	Плоди мають бути цілими, неушкодженими, без значних механічних пошкоджень, тріщин або розривів шкірки.	41	Видалення кісточки

Продовження таблиці 2.2

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
<i>Веганське гурме</i>			
Какао-порошок	Однорідний, без сторонніх вкраплень, темно коричневого кольору	3	Просіювання
Кокосова олія	Чистий білий колір без сторонніх домішок, упакована у герметичну, світлонепроникну тару	3	Розчинення
Сироп агави	Прозорий, від світло- до темно-бурштинового кольору. Солодкий, характерний, без сторонніх присмаків та запахів.	1	
Всього		100	

На рис. 2.5 наведено подачу веганського батончику у ресторані «VINOTEKA».



Рис. 2.5 Подача веганських десертів у ресторані «VINOTEKA» [16]

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування веганських десертів

Для покращення поживної цінності веганських батончиків перспективною сировиною є насіння чіа. Вміст поживних речовин, включає: омега-3 жирні кислоти, білок, велику кількість клітковини. Насіння чіа є відмінним джерелом низки важливих мінералів, зокрема магнію, заліза, кальцію та фосфору. Його включення дозволяє розробляти продукти, які не лише відповідають вимогам веганського харчування, але й активно сприяють покращенню здоров'я споживачів завдяки унікальному поєднанню біологічно активних компонентів.

Для виробництва вегетаріанських десертів, зокрема цукерок, перспективною сировиною є представники родини бобових. Дана група рослин характеризується високим вмістом протеїнів та сприятливим амінокислотним складом, проте слід зазначити наявність лімітуючої амінокислоти – триптофану.

Для збільшення вмісту білка у веганському батончику доцільно використовувати рослину сировину багату на вміст білків а саме: нут, сочевицю червону та маш. Хімічний склад наведено у табл. 3.1 [18].

Таблиця 3.1

Хімічний склад рослинної сировини

Показник	Одиниці виміру	Сочевиця червона	Маш	Нут
Білки	г	24	23,4	20,47
Жири	г	2,2	1,6	2,6
Вуглеводи	г	64	60,0	53,2
Харчові волокна	г	11	18,3	17,4
Енергетична цінність	ккал	358	333	356
Кальцій	мг	48	138	105
Магній	мг	59	267	115
Калій	мг	668	983	875
Фосфор	мг	294	379	366

Продовження таблиці 3.1

Показник	Одиниці виміру	Сочевиця червона	Маш	Нут
Залізо	мг	7,39	7,57	6,24
Вітамін В4	мг	96,4	0,5	95,2
Вітамін В9	мкг	204	216	557
Вітамін РР	мг	6,47	5,83	4,62

Боби маш вирізняється значним вмістом харчових волокон 18,3 г. на 100г та білка 23,4 г, а також є джерелом важливих макро- та мікроелементів, таких як калій, фолієва кислота та залізо. Крім того, боби маш характеризується гладкою кремовою текстурою, що є важливим технологічним фактором при виробництві цукерок. Рецептний склад контрольного та дослідних зразків веганських батончиків наведений у табл. 3.2, щоб покращити вміст білка та харчових волокон до складу базової рецептури додаємо боби маш замість кокосової стружки від 40 до 80%, та насіння чіа замість фініків від 5 до 15 грам.

Таблиця 3.2

Рецептурний склад веганського батончику з бобами маш

Найменування сировини	Веганський батончик (контроль)	веганський батончик з бобами маш		
		Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Фундук	26	26	26	26
Кокосова стружка	26	15,6	10,4	5,2
Фініки	41	36	31	26
Насіння чіа		5	10	15
Боби маш відварені		10,4	15,6	20,8
<i>Веганське гурме</i>				
Какао-порошок	3	3	3	3
Кокосова олія	3	3	3	3
Сироп агави	1	1	1	1
Вихід		100		

З метою визначення раціональної рецептури було проведено дослідження органолептичних показників якості дослідних зразків. Результати представлені на профілограмах якості вказують, що найкращим зразком за зовнішнім виглядом, смаком, запахом, консистенцією є модельна композиція №2. Це поєднання створює ідеальний баланс, рис. 3.1.

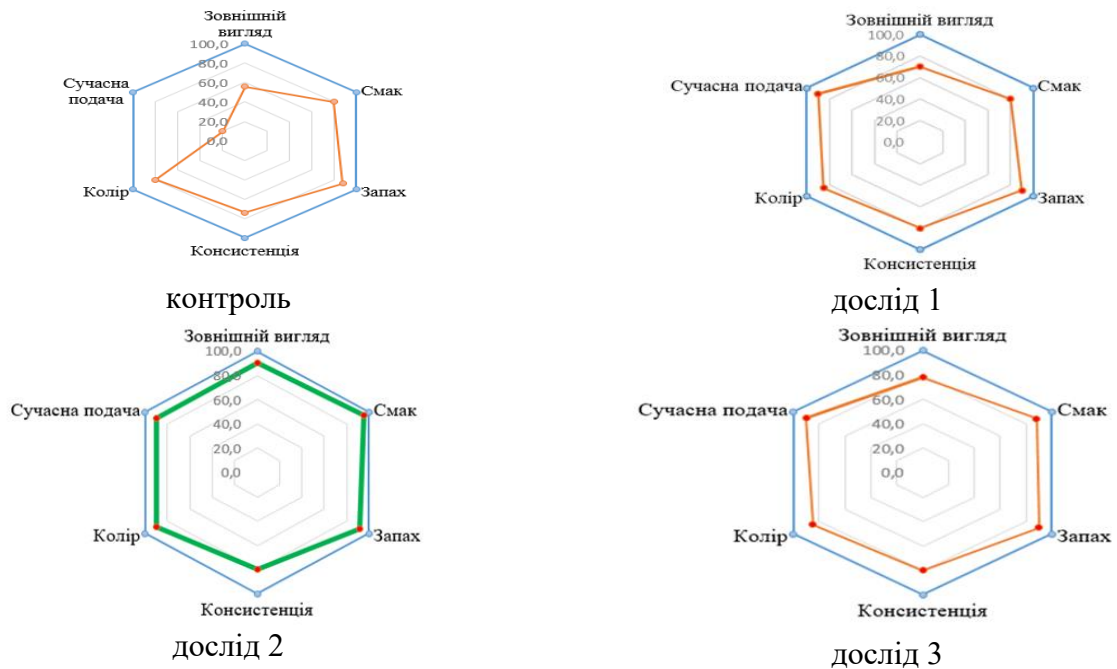


Рис. 3.1 Профілограми сенсорних показників веганського батончику з бобами маш та насіння чіа

Отже, додавання бобів маш та насіння чіа до рецептури веганського батончику розширює асортимент вегетаріанських десертів, покращує органолептичні властивості та збагачує продукт білком та харчовими волокнами.

Боби нуту вирізняється високим вмістом рослинного білка 20,47 г. та харчових волокон 17,4, а також багатий на вітаміни групи В (зокрема фолієву кислоту) та мінерали (залізо, магній, фосфор, цинк). Нут має нейтральний смак і при приготуванні набуває кремоподібної текстури, що робить його універсальним інгредієнтом у кулінарії, зокрема для приготування паст, супів та здорових десертів.

Для покращення білкового складу raw-десертів, зокрема веганського батончику, пропонується модифікація рецептурного складу базової рецептури. Згідно з даними, представленими у таблиці 3.3, для дослідних зразків

передбачається введення бобів нуту замість кокосової стружки в діапазоні заміщення від 40% до 80%, та насіння чіа замість фініків від 5 до 15 грам. Це дозволить підвищити вміст білка у кінцевому продукті.

Таблиця 3.3

Рецептурний склад веганського батончику з бобами нута

Найменування сировини	веганський батончик (контроль)	веганський батончик з бобами нута		
		Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Фундук	26	26	26	26
Кокосова стружка	26	15,6	10,4	5,2
Фініки	41	36	31	26
Насіння чіа		5	10	15
Боби нута		10,4	15,6	20,8
<i>Веганське гурме</i>				
Какао-порошок	3	3	3	3
Кокосова олія	3	3	3	3
Сироп агави	1	1	1	1
Вихід	100			

З метою оптимізації рецептури веганського батончику із вмістом бобів нуту та насіння чіа було здійснено дослідження органолептичних показників якості експериментальних зразків. Аналіз отриманих даних, візуалізований на профілограмах якості рис. 3.2, виявив, що модельна композиція №2 демонструє найвищі показники за такими критеріями, як зовнішній вигляд, смак, запах та консистенція. Ця комбінація інгредієнтів забезпечує оптимальний баланс органолептичних характеристик, здатний задовольнити високі вимоги споживачів.

Таким чином, включення бобів нуту та насіння чіа до рецептур веганського батончику сприяє розширенню асортименту вегетаріанської продукції, покращенню органолептичних характеристик та збагаченню кінцевого продукту білком і харчовими волокнами.

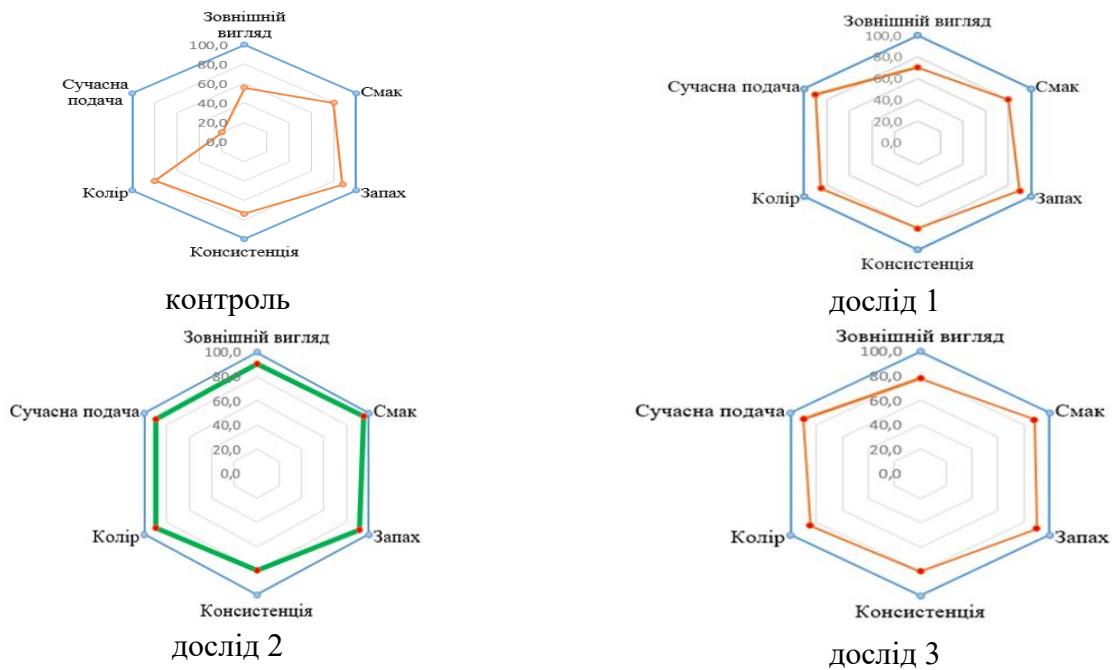


Рис. 3.2 Профілограми сенсорних показників веганського батончику з бобами нута та насіння чіа

Включення червоної сочевиці у рецептуру веганських цукерок не лише розширює асортимент доступних для веганів солодоців, але й значно підвищує їхню поживну цінність, перетворюючи звичайний десерт на корисне джерело білка, клітковини та мікроелементів. Вона є чудовим джерелом рослинного білка 24 г. на 100 г. бобів та харчових волокон 11г.

Для покращення білкового складу веганського батончику, пропонується модифікація рецептурного складу базової основи. Згідно з даними, представленими у таблиці 3.4, для дослідних зразків передбачається введення червоної сочевиці замість кокосової стружки в діапазоні заміщення від 40% до 80%, та насіння чіа замість фініків від 5 до 15 грам.

Таблиця 3.4

Рецептурний склад веганського батончику з сочевицею червоною

Найменування сировини	веганський батончик (контроль)	веганський батончик з сочевицею червоною		
		Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Фундук	26	26	26	26
Кокосова стружка	26	15,6	10,4	5,2
Фініки	41	36	31	26

Продовження таблиці 3.4

Найменування сировини	веганський батончик (контроль)	веганський батончик з сочевицею червоною		
		Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Насіння чіа		5	10	15
Сочевиця червона відварена		10,4	15,6	20,8
<i>Веганське гурме</i>				
Какао-порошок	3	3	3	3
Кокосова олія	3	3	3	3
Сироп агави	1	1	1	1
Вихід	100			

З метою оптимізації рецептури веганського батончику із вмістом червоної сочевиці було здійснено дослідження органолептичних показників якості експериментальних зразків. Аналіз отриманих даних, візуалізований на профілограмах якості рис. 3.3, виявив, що модельна композиція №2 демонструє найвищі показники.

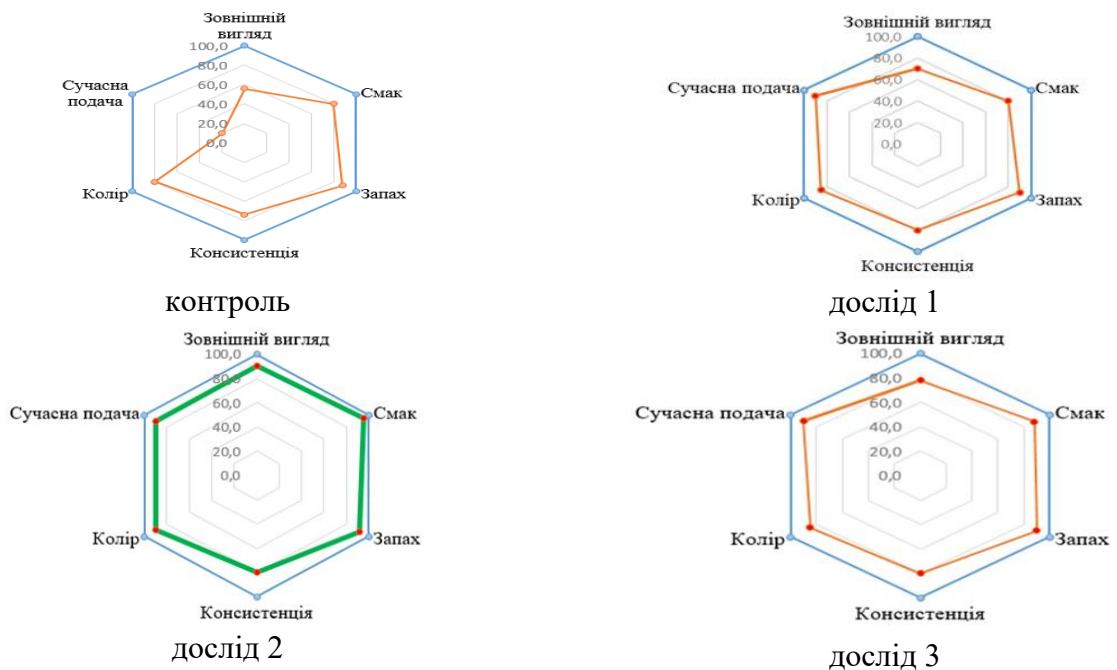


Рис. 3.3 Профілограми сенсорних показників веганського батончику з сочевицею червоною та насінням чіа

Таким чином, додавання червоної сочевиці до рецептури веганського батончику сприяє розширенню десертів для вегетаріанців.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску веганських десертів

У таблиці 3.5 наведено характеристику органолептичних показників веганських батончиків.

Таблиця 3.5

Характеристика органолептичних показників веганських батончиків

Найменування показників	Веганський батончик	Веганський батончик з бобами маш та насінням чіа	Веганський батончик з бобами нута та насінням чіа	Веганський батончик з сочевицею червоної та насінням чіа
Зовнішній вигляд	Однорідна маса, сформована у вигляді батончика, без сторонніх включень	Овальна форма, з злегка заокругленими краями. Маса батончика має бути візуально однорідною, без розшарувань чи сторонніх включень		
Консистенція	Батончик повинен бути м'яким, легко розламуватися і жуватися, але при цьому зберігати свою форму			
Смак	Приємний, насичений, гармонійний, характерний для поєднання шоколаду, кокосу та фундука	Збалансований, приємний смак, що поєднує солодкість фініків та сиропу агави, легку гірчинку та аромат какао, горіхові нотки фундука та чіа		
Запах	Приємний, чистий, виразний аромат, типовий для поєднання какао, фундука, фініків, кокоса.			

Якість веганського батончику є комплексним поняттям, що вимагає ретельного контролю від сировини до готового продукту. Особлива увага приділяється мікробіологічній безпеці та показникам якості жирів через відсутність термічної обробки. Дотримання цих вимог гарантує безпечність, високі органолептичні властивості та відповідність заявленій поживній цінності продукту, що є ключовим для довіри споживачів.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу веганських десертів

У додатках Б – Г представлені технологічні карти на розроблені веганські батончики з бобами маш і насінням чіа, бобами нут і насінням чіа та сочевицею червоною і насінням чіа.

Розроблено технологічну схему приготування і веганського батончику з бобами маш і насінням чіа (рис. 3.4).

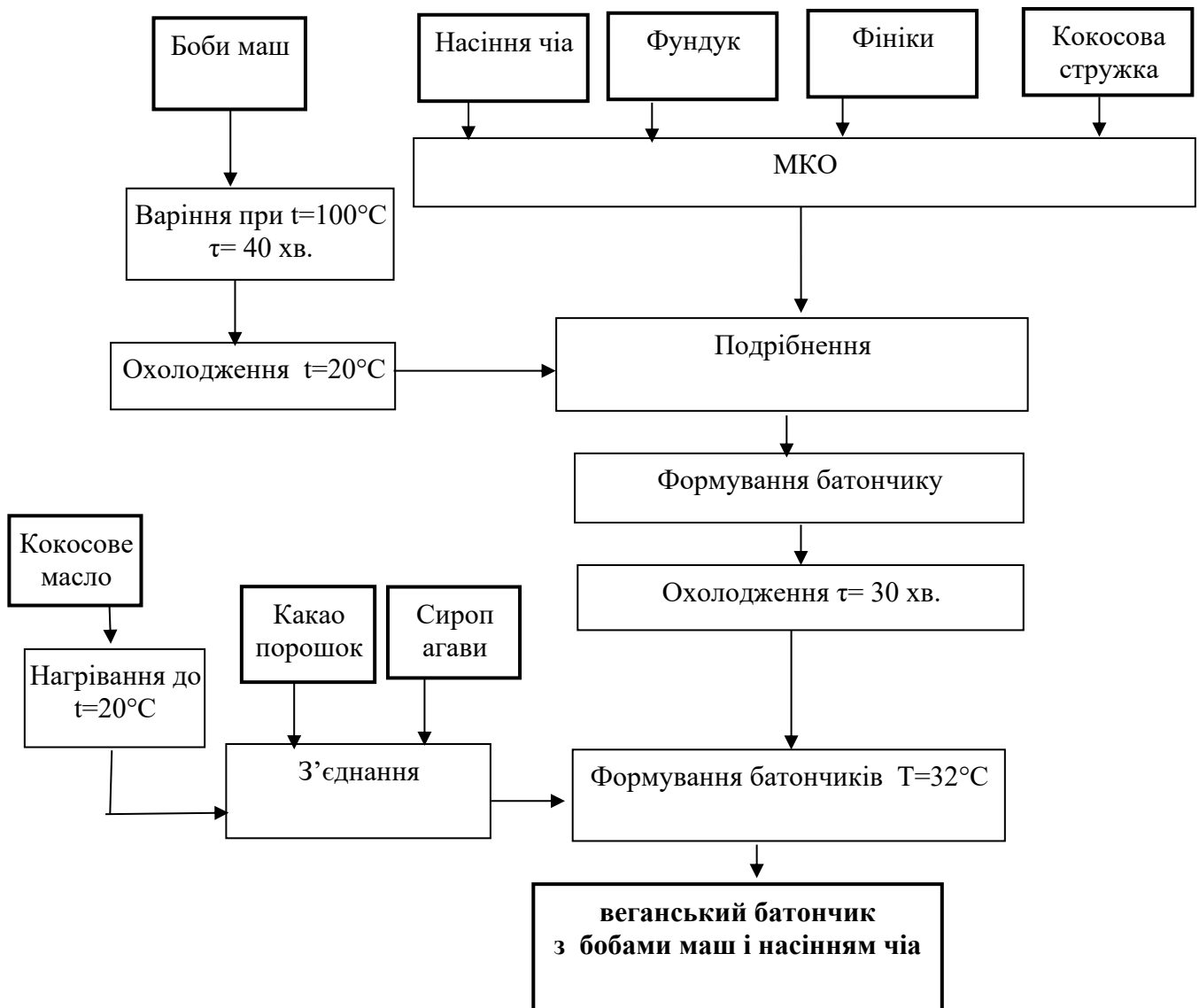


Рис. 3.4. Технологічна схема приготування і веганського батончику з бобами маш і насінням чіа

З рис. 3.4 бачимо, що зміна рецептурних інгредієнтів змінила технологічний процес приготування веганських батончиків, боби маш проварюють до готовності охолоджують, з фініків видаляють кісточку, до бобів

машу, фініків додають кокосову стружку, насіння чіа та фундук на подрібнюють до однорідної структури. З маси формують батончики овальна форма, з злегка заокругленими краями. Охолоджують та покривають веганським гурме (косове масло, сироп агави та какао порошок).

Розроблено технологічну схему приготування і веганського батончику з бобами нут і насінням чіа (рис. 3.5).

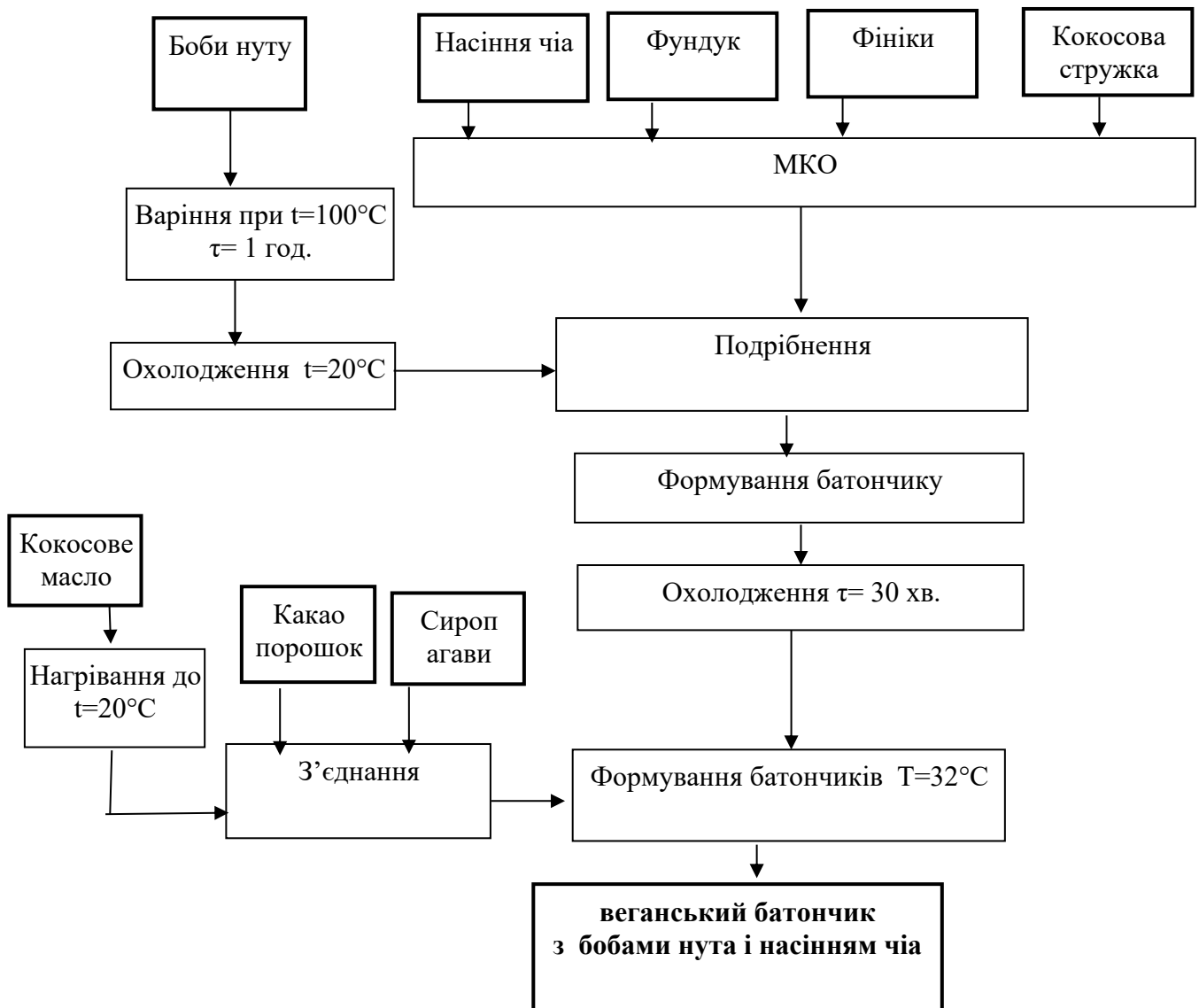


Рис. 3.5. Технологічна схема приготування і веганського батончику з бобами нута і насінням чіа

Завдяки оновленій рецептурі, ключові етапи підготовки інгредієнтів та формування батончиків зазнали змін. Відварені боби нута та підготовлені фініки подрібнюються разом з кокосовою стружкою, насінням чіа та фундуком. Ця суміш доводиться до однорідної структури, що є основою для подальшого

формування батончиків. З отриманої однорідної маси формуються батончики з характерною овальною формою та злегка заокругленими краями. Це надає продукту естетично привабливий та зручний для споживання вигляд. Сформовані батончики охолоджуються для стабілізації їхньої форми та консистенції. Після охолодження їх покривають веганською глазур'ю (гурме), яка складається з кокосової олії, сиропу агави та какао-порошку. Це покриття не лише покращує смакові якості, але й надає батончикам завершеного вигляду.

Розроблено технологічну схему приготування і веганського батончику з червоною сочевицею і насінням чіа (рис. 3.6).

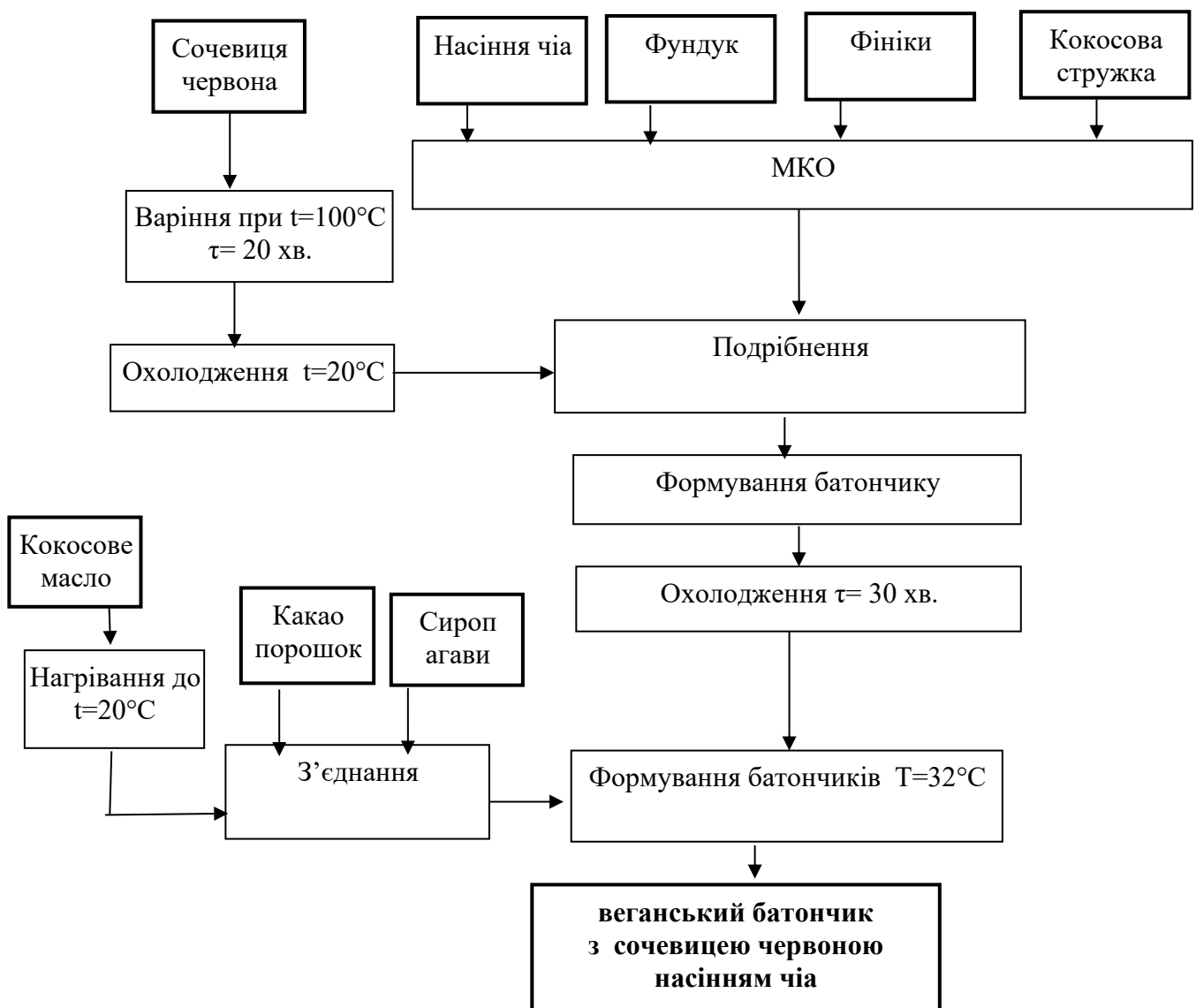


Рис. 3.6. Технологічна схема приготування і веганського батончику з сочевицею червоною і насінням чіа

Згідно рисю 3.6 відварену червону сочевицю та підготовлені фініки подрібнюються разом із кокосовою стружкою, насінням чіа та фундуком до отримання однорідної маси. З цієї маси формують овальні батончики з м'якими краями, що надає їм привабливого вигляду.

Сформовані батончики охолоджуються для стабілізації, а потім покриваються веганською глазур'ю (кокосова олія, сироп агави, какао-порошок), яка покращує смак і завершує естетичний вигляд продукту.

3.4 Розрахунок поживної цінності нових веганських десертів

Розраховано хімічний склад веганських батончиків з використанням насіння чіа та бобів маш, нуту і червоної сочевиці.

Таблиця 3.6

Поживна цінність веганських батончиків

Показники	Веганський батончик	Веганський батончик з бобами маш та насінням чіа	Веганський батончик з бобами нут та насінням чіа	Веганський батончик з сочевиці червоної та насінням чіа
Білки (г)	7,35	8,9	8,61	9,01
Жири (г)	36,34	29,33	29,67	29,33
Вуглеводи (г)	43,91	39,83	39,88	40,00
Харчові волокна (г)	11,03	12,38	12,38	12,38
Енергетична цінність (ккал)	487,2	421,02	438,22	374,74

Згідно аналізу табл. 3.6 вміст білків збільшився у розроблених веганських батончиках в порівнянні з базовою рецептурою на 21% у батончику з бобами маш та насінням чіа, 17% батончику з бобами нутта насінням чіа, і 22% батончику з червоною сочевицею та насінням чіа, а вміст жирів зменшився на 20% у всіх зразках. При цьому вміст харчових волокон в розроблених зразках збільшився на 12%.

Покращився мінеральний і вітамінний склад веганських батончиків (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Мінеральний і вітамінний склад веганських батончиків

Показники	Веганський батончик	Веганський батончик з бобами маш	Веганський батончик з бобами нут	Веганський батончик з сочевиці червоної
Калій (мг)	585,03	545,87	509,99	515,18
Кальцій (мг)	66,51	113,72	121,56	122,61
Магній (мг)	87,83	118,43	123,26	116,56
Залізо (мг)	2,63	3,56	3,39	3,33
Цинк (мг)	1,48	1,96	1,85	1,76
Вітамін Е (мг)	4,1	4,05	4,09	4,05
Вітамін В1 (мг)	0,195	0,267	0,267	0,247
Вітамін В9 (мкг)	44,9	74,14	76,77	78,18

Інтеграція бобових (боби маш, нут, сочевиця червона) та насіння чіа у рецептуру веганських батончиків призводить до зниження вмісту калію та вітаміну Е, це компенсується суттєвим підвищенням вмісту таких критично важливих мікроелементів, як кальцій, магній, залізо, цинк, а також вітамінів В1 та В9 (фолієва кислота). Це робить веганські батончики з бобовими та насінням чіа більш збалансованими та цінними для веганського раціону, забезпечуючи організм необхідними поживними речовинами.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Удосконалення технології та дослідження якості веганських десертів» на матеріалах ресторану «VINOTEKA» м. Івано-Франківськ»).

В роботі наведено аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій вегетаріанських десертів. Веганські десерти – це не просто вибір для тих, хто дотримується певних харчових обмежень, а й потужний тренд, що визначає майбутнє сучасної ресторанної справи. Зростання вегетаріанської культури є результатом взаємодії демографічних змін (наприклад, зростання міського населення та молодіжної аудиторії), культурних трансформацій (підвищення уваги до екології, захисту тварин та персонального здоров'я) та еволюції споживчих смаків, які стають більш різноманітними та свідомими.

Вегетаріанські десерти повністю виключають будь-які інгредієнти тваринного походження, такі як молоко, яйця, мед і вершки. Їх технологія базується на використанні рослинних замінників, що призводить до зміни структурно-технологічних властивостей кінцевого продукту. Основні відмінні риси вегетаріанських десертів полягають у їхньому рослинному складі та відповідних змінах у текстурі, смаку та процесі приготування.

В роботі проаналізовано роботу ресторану «VINOTEKA». Ресторан «VINOTEKA» в Івано-Франківську розпочав свою роботу 25 грудня 2019 року, за адресою: вулиця Української Перемоги 34. Графік роботи: з понеділка по неділю з 12:00 до 23:15.

Дизайн ресторану «VINOTEKA» в Івано-Франківську створює атмосферу затишку, вишуканості та єдності з природою, підкреслюючи винну концепцію закладу. Найбільш вражаючим елементом є стеля, повністю декорована сухими гілками. Логотип ресторану «VINOTEKA» має мінімалістичним, сучасним та чітко передає його концепцію.

Ресторан «VINOTEKA» пропонує різноманітні страви європейської кухні, включаючи м'ясо, рибу та морепродукти. В меню є такі позиції, як стейк Нью-Йорк сухої витримки, карпаччо з трюфельної яловичини, лобстер по-

середземноморськи, а також різноманітні антипасто, салати та десерти. Особлива увага приділяється свіжим інгредієнтам та авторським стравам. Заклад пропонує послуги кейтерингу, фудбокси на компанію (готові закуски), бенкетне меню та доставку їжі.

Винна карта налічує близько 115 позицій вин, що є значним показником для ресторану. Такий обсяг дозволяє задовольнити смаки широкого кола поціновувачів – від новачків до досвідчених сомельє.

В роботі розглянуто удосконалення технології вегенських десертів в ресторані «VINOTEKA. За контрольний зразок обрано веганський батончик. Для покращення поживної цінності веганських батончиків перспективною сировиною є насіння чіа, боби маш, нута на червоної сочивиці. Щоб покращити вміст білка та харчових волокон до складу базової рецептури додаємо боби маш, нута та червоний сочевиці замість кокосової стружки від 40 до 80%, та насіння чіа замість фініків від 5 до 15 грам.

Додавання бобів маш, нуту, червоної сочевиці та насіння чіа до рецептури веганського батончику розширює асортимент вегетаріанських десертів, покращує органолептичні властивості та збагачує продукт білком та харчовими волокнами.

Розроблено наступний асортимент десертів: веганський батончик з бобами маш та насінням чіа, веганський батончик з бобами нута та насінням чіа, веганський батончик з сочевицею червоною та насінням чіа.

Вміст білків збільшився у розроблених вегенських батончиках в порівнянні з базовою рецептурою на 21% у батончику з бобами маш та насінням чіа, 17% батончику з бобами нута насінням чіа, і 22% батончику з червоною сочевицею та насінням чіа, а вміст жирів зменшився на 20% у всіх зразках. При цьому вміст харчових волокон в розроблених зразках збільшився на 12%.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Веганство в Україні: світовий тренд чи національна особливість?
URL: <https://life.pravda.com.ua/columns/2020/08/1/241826/>
2. The Vegan Society URL: <https://www.vegansociety.com/>
3. Київський міжнародний інститут соціології URL: <https://kiis.com.ua/>
4. The impact of plant-based product denomination on consumer expectations and sensory perception: A study with vegan chocolate dessert URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996924011396>
5. Pandey, Sonika & Poonia, Amrita. (2021). Plant-Based Milk Substitutes: A Novel Non-dairy Source. URL: https://www.researchgate.net/publication/350726060_Plant-Based_Milk_Substitutes_A_Novel_Non-dairy_Source
6. Everything You Need to Know About Raw Desserts URL: <https://www.chriskitchen.com.au/everything-about-raw-desserts/>
7. Development of the desserts based on non-traditional vegetable raw materials URL: https://www.researchgate.net/publication/354344156_Development_of_the_desserts_based_on_non-traditional_vegetable_raw_materials
8. Воробйова, А., Польовик, В., та Корецька, І. (2021). Розробка десертів на основі нетрадиційної рослинної сировини. Технологічний аудит та резерви виробництва, 4 (3(60), 32–36. URL: <https://journals.uran.ua/tarp/article/view/237260>
9. Степанова, Т. М. (2015). Інноваційні ідеї в технології желеподібних солодких страв на основі фруктово-ягідної сировини. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях, 1 (39), 108–114. 2015
10. Корецька І. Л., Зінченко Т. В. Рекомендації щодо використання профілограм для оцінювання якості виробу. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/27948/1/Zinchenko.pdf>
11. The Art of Raw Desserts URL: <https://crystaldawnculinary.com/the-art-of-raw-desserts/>

12. Development of a functional dessert with the use of secondary plant raw materials URL:
https://www.researchgate.net/publication/374388318_Development_of_a_functional_dessert_with_the_use_of_secondary_plant_raw_materials
13. Hughes, J.; Pearson, E.; Grafenauer, S. Legumes—A Comprehensive Exploration of Global Food-Based Dietary Guidelines and Consumption. *Nutrients* 2022, 14, 3080 URL: <https://www.mdpi.com/2072-6643/14/15/3080>
14. Brownie Types URL: <https://www.chsugar.com/baking-tips-how-tos/how-to-make-perfect-brownies/brownie-types>
15. Vegan Cakey Brownies URL:
<https://thefeedfeed.com/introvertbaker/vegan-cakey-brownies>
16. Удосконалення технології десертів URL:
<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/eac7ec1d-811f-4df7-80ff->
17. Удосконалення технології чизкейків спеціального призначення URL:
<https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/38092>
18. Веганські підсумки 2024 року URL:
<https://www.veganexpress.org/post/veganski-pidsumky-2024>
19. A Vegan Innovative Approach with Commercial Potential, a Coconut-Based Dessert Formulated in Sri Lanka URL:
https://www.researchgate.net/publication/388222120_A_Vegan_Innovative_Approach_with_Commercial_Potential_a_Coconut

ДОДАТКИ

Меню ресторану «VINOTEKA»

**ВИЛОВ З АКВАРІУМА**>



Лобстер по-середземноморськи з чорними спагеті
3500,00 ₴
Вихід: 600 г

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Нормандія Екстра Лардж N0
145,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Жилардо N2
215,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Special de Claire №2
155,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Святий Патрік N2
115,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ

**АНТИПАСТО**>

☐ Хамон ☐ Паштет ☐ Антипасто ☐ Тар-Тар ☐ Карпачо ☐ Плато



Карпачо з лосося під апельсиново-гірчичним соусом
375,00 ₴
Вихід:

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Паштет з курячої печінки та вишневим кюлі
190,00 ₴
Вихід:

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Королівське плато морепродуктів з голландським соусом
2600,00 ₴
Вихід: 900г

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Карпаччо з Трюфельної
Яловичини

355,00 ₴

Вихід: 200 г

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Тар-тар з яловичини з соусом
Міссісіпі та трюфельним
маслом від шефа

330,00 ₴

Вихід: 240 грам

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Хамон Куратель

210,00 ₴

Вихід: 50г

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Плато сирів

430,00 ₴

Вихід: 260 гр

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ

БРУСКЕТИ



З лососем «слабої солі» та
слайсом огірка

155,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Брускети з Трюфельною
Телятиною

175,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Брускети з Грушею, Хамоном
та Дор-Блю

165,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Сет брускетів

810,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



САЛАТИ



■ Салати ■ Без м'яса ■ З морепродуктами ■ М'ясні



Салат Мізерія
190,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Теплий салат з телятини з
гливами та булгуром
345,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Салат «Спайсі баклажан»
285,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Теплий салат з
морепродуктами та тартаром
з гребінця
390,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ

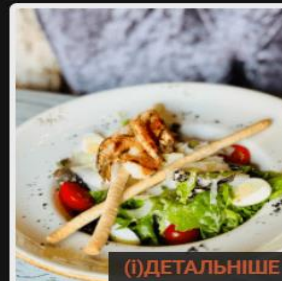


Салат з вугрем та авокадо під
горіховим соусом "гамадарі"
345,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Цезар з креветками
295,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



ГАРЯЧІ СТАРТЕРИ



Запечені мідії "Спайсі"
220,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Попкорн з креветок в
паніровці темпура з соусом
тар-тар
380,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Тигрові креветки у кокосовій
паніровці
380,00 ₴

— 1 +

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



ПЕРШІ СТРАВИ



Клем Чаудер з лососем
320,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Борщ з качиною ніжкою
265,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Авторський консоме
125,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



ХОСПЕР СЕТ МОРЕПРОДУКТІВ



Хоспер сет морепродуктів "М"
880,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Хоспер-сет морепродуктів
"Premium"
2850,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Хоспер сет морепродуктів "L"
1250,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



ОСНОВНІ СТРАВИ



Дорадо з броколі-гриль під
соусом дзадзикі та попкорном
з гречки
435,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Біфштекс з витриманої
яловичини
480,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Щупальця Кальмара з
Овочами Гриль
385,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Качине філе з коренеплодами та маракуєю
390,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Томлена теляча гомілка у соусі деміглас
460,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Філе лосося "Дюшес"
460,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Свинина по-австрійськи
365,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Стейк зі свинини на картопляному пюре
385,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



ПАСТИ

>



Різотто з Мідіями Та Муером
265,00 ₴

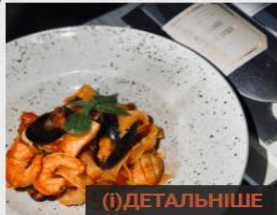
-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Паста фрутті ді маре
290,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Паста з лососем
345,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



ГАРНІРИ

>



Картопляне пюре
135,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Овочі Гриль
195,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Кукурудза-гриль
95,00 ₴

-

1

+

ДОДАТИ +

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



ДЕСЕРТИ



Десерт Вишенька
230,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Наполеон
160,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Веганський Шоколадний
DONUT
185,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

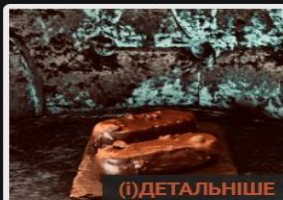
(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Ягідний Веганський Десерт
165,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

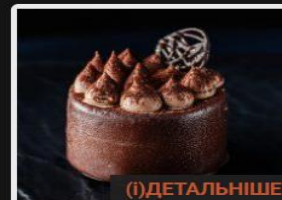
(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Веганський батончик
125,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

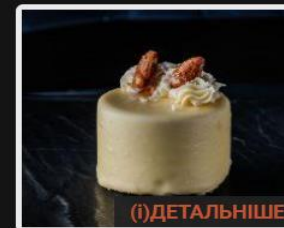
(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Тірамісу
210,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Кокосовий Рай
185,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Торт VINOTEKA
1600,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Пана-кота
140,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Снікерс
195,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Чізкейк "Дор блю" з грушею,
карамельним соусом та
джемом
195,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Шоколадний фондан з
морозивом та сиром Дор блю
175,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Кокосовий Рай
185,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Торт VINOTEKA
1600,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Пана-кота
140,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Снікерс
195,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Чізкейк "Дор блю" з грушею,
карамельним соусом та
джемом
195,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Шоколадний фондан з
морозивом та сиром Дор блю
175,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Кокосовий Рай
185,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Торт VINOTEKA
1600,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Пана-кота
140,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Снікерс
195,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Чізкейк "Дор блю" з грушею,
карамельним соусом та
джемом
195,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ



Шоколадний фондан з
морозивом та сиром Дор блю
175,00 ₴

-	1	+
ДОДАТИ +		

(i)ДЕТАЛЬНІШЕ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

_____ / власне ім'я, прізвище /
« _____ » _____ 2025 р.

М.П. _____ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1
ВЕГАНСЬКИЙ БАТОНЧИК З БОБАМИ МАШ І НАСІННЯМ ЧІА

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Фундук	27	26	Відповідно до вимог нормативної документації
Кокосова стружка	11	10,4	
Фініки	34	31	
Насіння чіа		10	
Боби маш	17	15,6	
Веганське гурме			
Какао-порошок	3	3	
Кокосова олія	3	3	
Сироп агави	1	1	
Вихід		100	

Технологія приготування

Відварюємо до готовності боби маш та повністю охолоджуємо, з фініків видаляємо кісточку. Боби маш та підготовлені фініки подрібнюються разом з кокосовою стружкою, насінням чіа та фундуком до однорідної консистенції.

З отриманої однорідної маси формуються батончики з характерною овальною формою та злегка заокругленими краями.

Сформовані батончики охолоджуються для стабілізації їхньої форми та консистенції.

Веганське гурме. Кокосову олію нагріваємо, додаємо какао порошок та сироп агави перемішуємо до однорідності.

Після охолодження батончиків покриваємо веганським гурме.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд — овальна форма, з злегка заокругленими краями. Маса батончика має бути візуально однорідною, без розшарувань чи сторонніх включень.

Смак — збалансований, приємний смак, що поєднує солодкість фініків та сиропу агаві, легку гірчинку та аромат какао, горіхові нотки фундука та чіа.

Запах — приємний, чистий, виразний аромат, типовий для поєднання какао, фундука, фініків, кокоса..

Консистенція — батончик повинен бути м'яким, легко розламуватися і жуватися, але при цьому зберігати свою форму.

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.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білок, г	8,9
Жири, г	29,33
Вуглеводи	39,83
Енергетична цінність, ккал	421,02

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

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /
« ____ » _____ 2025 р.

М.П. _____ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
ВЕГАНСЬКИЙ БАТОНЧИК З БОБАМИ НУТА І НАСІННЯМ ЧІА

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Фундук	27	26	Відповідно до вимог нормативної документації
Кокосова стружка	11	10,4	
Фініки	34	31	
Насіння чіа		10	
Боби нут	17	15,6	
Веганське гурме			
Какао-порошок	3	3	
Кокосова олія	3	3	
Сироп агави	1	1	
Вихід		100	

Технологія приготування

Відварюємо до готовності боби нута та повністю охолоджуємо, з фініків видаляємо кісточку. Боби нутата підготовлені фініки подрібнюються разом з кокосовою стружкою, насінням чіа та фундуком до однорідної консистенції.

З отриманої однорідної маси формуються батончики з характерною овальною формою та злегка заокругленими краями.

Сформовані батончики охолоджуються для стабілізації їхньої форми та консистенції.

Веганське гурме. Кокосову олію нагріваємо, додаємо какао порошок та сироп агави перемішуємо до однорідності.

Після охолодження батончиків покриваємо веганським гурме.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд — овальна форма, з злегка заокругленими краями. Маса батончика має бути візуально однорідною, без розшарувань чи сторонніх включень.

Смак — збалансований, приємний смак, що поєднує солодкість фініків та сиропу агави, легку гірчинку та аромат какао, горіхові нотки фундука та чіа.

Запах — приємний, чистий, виразний аромат, типовий для поєднання какао, фундука, фініків, кокоса..

Консистенція — батончик повинен бути м'яким, легко розламуватися і жуватися, але при цьому зберігати свою форму.

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.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білок, г	8,61
Жири, г	29,67
Вуглеводи	39,88
Енергетична цінність, ккал	438,22

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

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« _____ » _____ 2025 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

ВЕГАНСЬКИЙ БАТОНЧИК З СОЧЕВИЦЕЮ ЧЕРВОНОЮ І

НАСІННЯМ ЧІА

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Фундук	27	26	Відповідно до вимог нормативної документації
Кокосова стружка	11	10,4	
Фініки	34	31	
Насіння чіа		10	
Сочевиці червона	17	15,6	
<i>Веганське гурме</i>			
Какао-порошок	3	3	
Кокосова олія	3	3	
Сироп агави	1	1	
Вихід		100	

Технологія приготування

Відварюємо до готовності сочевицю червону та повністю охолоджуємо, з фініків видаляємо кісточку. Сочевицю червону та підготовлені фініки подрібнюються разом з кокосовою стружкою, насінням чіа та фундуком до однорідної консистенції.

З отриманої однорідної маси формуються батончики з характерною овальною формою та злегка заокругленими краями.

Сформовані батончики охолоджуються для стабілізації їхньої форми та консистенції.

Веганське гурме. Кокосову олію нагріваємо, додаємо какао порошок та сироп агави перемішуємо до однорідності.

Після охолодження батончиків покриваємо веганським гурме.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд — овальна форма, з злегка заокругленими краями. Маса батончика має бути візуально однорідною, без розшарувань чи сторонніх включень.

Смак — збалансований, приємний смак, що поєднує солодкість фініків та сиропу агави, легку гірчинку та аромат какао, горіхові нотки фундука та чіа.

Запах — приємний, чистий, виразний аромат, типовий для поєднання какао, фундука, фініків, кокоса..

Консистенція — батончик повинен бути м'яким, легко розламуватися і жуватися, але при цьому зберігати свою форму.

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.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білок, г	9,01
Жири, г	29,33
Вуглеводи	40,00
Енергетична цінність, ккал	374,74

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

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