ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Удосконалення технологій та дослідження якості гарячих закусок із гідробіонтів»**
на матеріалах готельно-ресторанного комплексу **«Вікторія ДеЛюкс»**

Студента 3 курсу, 320 групи,
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»
Освітньої програми «Харчові технології» _____ Германа Геннадія Валентиновича

Науковий керівник
док. с.-г. наук, професор _____ Кривохижа Євген Михайлович

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

Чернівці
2026

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____Каріна ПАЛАМАРЕК

«04» листопада 2025 р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачці

Германа Геннадія Валентиновича
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:
Удосконалення технологій та дослідження якості гарячих закусок із гідробіонтів на матеріалах
готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс»

Затверджена наказом директора від «09» жовтня 2025 р. № 257.
2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 30 січня 2026 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості гарячих закусок із гідробіонтів у готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс».
Об'єкт дослідження: дослідження якості та вдосконалення технології гарячих закусок із гідробіонтів у готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс».
Предмет дослідження: гарячих закусок із гідробіонтів, тигрові креветки, готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс».
4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)
Вступ
Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій гарячих закусок та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих гарячих закусок
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва гарячих закусок у закладах ресторанного господарства України

Розділ 2. Дослідження технологій гарячих закусок із гідробіонтів та організація їх виробництва у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс»

2.1. Загальна характеристика готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс»

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс»

2.3. Організація виробництва технологій гарячих закусок із гідробіонтів у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс»

Розділ 3. Удосконалення технологій гарячих закусок із гідробіонтів

3.1. Обгрунтування вибору сировини, необхідної для приготування гарячих закусок із гідробіонтів

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу

3.4. Розрахунок поживної цінності нових страв

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	**Терміни виконання етапів роботи**	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	09.10. - 28.10.2025	28.10.2025
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	04.11.2025	04.11.2025
3	Збір та обробка інформаційних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи	05.11.2025 – 14.01.2026	14.01.2026
4	Підготовка тез за результатами дослідження	15.01.-19.01.2026	19.01.2026
5	Оформлення 1 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	20.01.-21.01.2026	21.01.2026
6	Оформлення 2 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	22.01. – 26.01.2026	26.01.2026
7	Оформлення 3 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	27.01. – 29.01.2026	29.01.2026
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату	30.01.2026 – 06.02.2026	30.01.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	16.02.2026	16.02.2026

6. Дата видачі завдання: 04 листопада 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Євген КРИВОХИЖА*

Завдання прийняв до виконання
здобувач _____ *Геннадій ГЕРМАН*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі здобувач Геннадій Герман розглянув актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується удосконалення технологій та дослідження якості гарячих закусок із гідробіонтів у діяльність діючого готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс» у м. Чернівці. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, здобувачем вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. В цілому кваліфікаційна робота містить всі необхідні матеріали, відповідає вимогам вищої школи, допускається до захисту в екзаменаційній комісії і заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Геннадія Германа може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

«____» _____ 20___ р.

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента (ки) Германа Геннадія Валентиновича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: **«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТІВ» НА МАТЕРІАЛАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ВІКТОРІЯ ДЕЛЮКС»**

Керівник роботи: Кривохижа Євген Михайлович
Термін захисту «___» _____ 2026 р.
Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Кваліфікаційну роботу виконано відповідно до теми та завдання: «Удосконалення технологій та дослідження якості гарячих закусок із гідробіонтів» на матеріалах готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс», яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій гарячих закусок та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій гарячих закусок із гідробіонтів та організація їх виробництва у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс»; Розділ 3. Удосконалення технологій гарячих закусок із гідробіонтів.

В розділі 1 наведено характеристику процесу виробництва гарячих закусок та визначено, що в меню закладів ресторанного господарства найбільшою популярністю користуються закуски із гідробіонтів. Досліджено їх асортимент та параметри виробництва.

В розділі 2 надано загальну характеристику діяльності готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс» м. Чернівці, проаналізовано його локацію, конкурентне середовище, концепцію, організацію виробництва та обслуговування. Окрему увагу приділено аналізу меню та технології приготування гарячих закусок із гідробіонтів.

В 3 розділі розроблено технологія гарячих закусок: тигрові креветки під соусом песто, мариновані в пюре ківі та оливковій олії, тигрові креветки під соусом песто, мариновані в соку журавлини та кунжутній олії, тигрові креветки під соусом песто, мариновані в соку лайму та амарантовій олії.

Кваліфікаційна робота викладена на 53 сторінках та містить 14 таблиць, 11 рисунків, 8 додатків.

Ключові слова: гарячі закуски, гідробіонти, тигрові креветки, технологія приготування, маринування, соус песто, асортимент страв, показники якості.

The summary

The qualification work is carried out in accordance with the topic and task: "Improvement of technologies and quality research of hot appetizers made from hydrobionts" based on the materials of the hotel and restaurant complex "Victoria Deluxe". The work consists of three chapters: Section 1. Theoretical aspects of hot appetizer technologies and the organization of their production in restaurant establishments; Section 2. Research on hot appetizer technologies from hydrobionts and the organization of their production at the "Victoria Deluxe" hotel and restaurant complex; Section 3. Improvement of hot appetizer technologies from hydrobionts.

In section 1, a description of the hot appetizer production process and determines that appetizers made from hydrobionts are the most popular in restaurant menus. Their assortment and production parameters are studied.

In section 2, a general description of the activities of the "Victoria Deluxe" hotel and restaurant complex in Chernivtsi, analyzing its location, competitive environment, concept, production organization, and service. Special attention is paid to the analysis of the menu and the technology for preparing hot appetizers from hydrobionts.

In section 3, the technology for hot appetizers: tiger prawns under pesto sauce marinated in kiwi puree and olive oil; tiger prawns under pesto sauce marinated in cranberry juice and sesame oil; tiger prawns under pesto sauce marinated in lime juice and amaranth oil..

The qualification work is presented on 53 pages and contains 14 tables, 11 figures, 8 appendice.

Keywords: hot appetizers, hydrobionts, tiger prawns, cooking technology, marinating, pesto sauce, dish assortment, quality indicators.

ЗМІСТ

ВСТУП 8

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 11

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій гарячих закусок 11

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва гарячих закусок у закладах ресторанного господарства України 17

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «ВІКТОРІЯ ДЕЛЮКС» 23

2.1. Загальна характеристика готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс» 23

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс» 27

2.3. Організація виробництва технологій гарячих закусок із гідробіонтів у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс» 28

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТІВ 38

3.1. Обгрунтування вибору сировини, необхідної для приготування гарячих закусок із гідробіонтів 38

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції 45

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу 46

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв 48

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 52

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 55

ДОДАТКИ 58

ВСТУП

Ресторанне господарство є особливою складовою сфери гостинності, тому актуальність дослідження тенденцій розвитку ресторанного бізнесу у сучасних умовах господарювання пов’язана з високою його ризикованістю і водночас соціальністю, із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля.

Беручи до уваги той факт, що рівень розвитку ресторанного бізнесу в економіці будь-якої країни виступає одним із показників рівня якості життя населення у державі в цілому, не слід забувати, що разом з тим створюється висока конкуренція у сфері ресторанного бізнесу, що у свою чергу стимулює активний розвиток даного напряму, змушує застосовувати інновації, шукати нові ніші та сегменти ринку, експериментувати для утримання конкурентних переваг на ринку. Зміни соціально-економічного середовища як зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства. Однак у цьому бізнесі, незважаючи на певну нестабільність, є свої закономірності.

Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку мають вагоме практичне значення.

Ресторанне господарство є галуззю основу якої складають заклади, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами і спеціалізацією.

Особливе місце в структурі меню закладів ресторанного господарства займають гарячі закуски, які виконують не лише гастрономічну, а й маркетингову функцію. Саме гарячі закуски часто формують перше враження споживачів про рівень закладу, професіоналізм персоналу та культуру обслуговування. Вони характеризуються широким асортиментом, різноманітністю сировинних компонентів, способів теплової обробки та подачі, що потребує чіткого дотримання технологічних процесів і контролю якості на всіх етапах виробництва.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена необхідністю системного підходу до вдосконалення технології приготування гарячих закусок із урахуванням сучасних вимог до якості та безпечності харчової продукції. Особливої уваги потребує дослідження якості гарячих закусок безпосередньо в умовах функціонування конкретного закладу ресторанного господарства, що дає змогу врахувати реальні виробничі умови, рівень матеріально-технічного забезпечення, кваліфікацію персоналу та особливості організації технологічного процесу.

Складовою частиною готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс» є ресторан «Noel». Це сучасний заклад ресторанного господарства, який орієнтований на задоволення потреб широкого кола споживачів та пропонує різноманітний асортимент страв, у тому числі гарячих закусок. Водночас постійне оновлення меню, оптимізація технологічних процесів і підвищення якості продукції є необхідними умовами збереження конкурентоспроможності закладу. Це зумовлює доцільність проведення науково-практичних досліджень, спрямованих на аналіз існуючих технологій приготування гарячих закусок, оцінку їх якості та розроблення пропозицій щодо вдосконалення виробничого процесу.

Метою кваліфікаційної роботи є удосконалення технології приготування гарячих закусок та дослідження показників їх якості на матеріалах ресторану «Noel» готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс».

Для досягнення поставленої мети в роботі передбачено вирішення таких **завдань**:

- проаналізувати сучасний стан і тенденції розвитку виробництва гарячих закусок у закладах ресторанного господарства;
- охарактеризувати класифікацію, асортимент та особливості технології приготування гарячих закусок;
- дослідити організацію технологічного процесу виробництва гарячих закусок у ресторані «Noel»;

- провести оцінку якості гарячих закусок за органолептичними, фізико-хімічними та іншими показниками;
- розробити пропозиції щодо вдосконалення технології приготування гарячих закусок з метою підвищення їх якості та харчової цінності.

Об'єктом дослідження є технологічний процес виробництва гарячих закусок у закладі ресторанного господарства.

Предметом дослідження показники якості та технологічні особливості приготування гарячих закусок із використанням креветок, ківі, лайма, журавлини та рослинних олій у ресторані «Noel» готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс» м. Чернівці.

Методологічною основою дослідження є сучасні наукові положення та підходи у сфері технології продукції ресторанного господарства, праці вітчизняних і зарубіжних науковців, нормативно-технічна документація, а також результати власних експериментальних та аналітичних досліджень. У процесі виконання магістерської роботи використано методи аналізу й узагальнення наукової інформації, органолептичної оцінки якості, порівняльного аналізу, а також елементи експериментальних досліджень.

Практичне значення отриманих результатів полягає в можливості використання розроблених пропозицій у діяльності ресторану «Noel» готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс» з метою підвищення якості гарячих закусок, удосконалення технологічних процесів, розширення асортименту та покращення конкурентоспроможності закладу. Матеріали роботи також можуть бути використані у навчальному процесі під час підготовки фахівців у галузі ресторанного господарства.

Інформаційна база: нормативно-правові акти України, наукові підручники та навчальні посібники, монографії вітчизняних і зарубіжних авторів, матеріали наукових журналів та періодичних видань, а також перевірені інтернет-ресурси.

Структура роботи: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, додатки.

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

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій гарячих закусок

Гарячі закуски дедалі частіше використовуються у раціоні харчування населення та є важливою складовою асортименту страв у закладах ресторанного господарства. Вони відіграють значну роль у формуванні меню, особливо під час організації урочистих заходів, банкетів, святкових обідів і вечерь. У повсякденній практиці такі страви, як правило, виготовляють індивідуально – відповідно до попередніх або поточних замовлень відвідувачів.

Гарячі закуски як особлива група кулінарних виробів займають важливе місце в сучасних системах громадського харчування та домашнього харчування, оскільки вони сприяють стимуляції апетиту, активізації травних процесів та організації повноцінного меню. У науковій літературі приділяється значна увага класифікації, технологічним прийомам та органолептичним характеристикам гарячих закусок. Так, численні дослідження підкреслюють, що технологія приготування таких страв значною мірою визначає їх якість, харчову цінність та біологічну безпеку [10].

У працях провідних дослідників технології виробництва кулінарних виробів основний акцент робиться на необхідності чіткого дотримання рецептурних вимог та послідовності технологічних операцій. Зокрема, первинна підготовка сировини передбачає її механічну обробку – сортування, миття, чищення, нарізання відповідно до встановлених форм і розмірів. Такий підхід забезпечує рівномірність подальшої теплової обробки та однорідність готового продукту [6]. Саме від якості підготовчих операцій залежить не лише смак і вигляд страви, а й швидкість термічної обробки.

У закладах громадського харчування широко застосовуються різні способи теплової обробки, зокрема запікання, жарення, тушкування,

бланшування, що дозволяє досягати бажаної структури та органолептичних показників. Велике значення в теорії та практиці має вибір режимів теплової обробки, оскільки від температури та тривалості залежить формування текстури, смаку, аромату та кольору страви. Так, запікання в жаровій шафі при оптимальних режимах дозволяє утворювати апетитну підрум'янену скоринку, зберігаючи при цьому соковитість продукту [11].

Особлива увага в наукових джерелах приділяється асортименту гарячих закусок та їх відповідності вимогам споживачів. За літературними даними, гарячі закуски можна класифікувати за основними компонентами сировини: з рибної, м'ясної, овочевої, грибної та комбінованої основи. Кожна з цих груп має свої специфічні технологічні прийоми. Наприклад, рибні закуски потребують ретельної обробки для видалення кісток і надлишків жиру, тоді як овочеві закуски значною мірою залежать від правильного поєднання температурних режимів для збереження вітамінів та текстури [10].

Значну увагу в літературі приділяють також харчовій безпеці та використанню сучасних технологічних рішень. У контексті удосконалення технологій гарячих закусок дослідники зазначають важливість інтеграції способів маринування з натуральними компонентами, що підвищують якість продукції та сприяють зниженню ризику утворення шкідливих сполук. Наприклад, використання кисломолочних ферментів чи фруктово-ягідних пюре замість традиційних кислотних маринадів дозволяє не лише надати страві нових смакових відтінків, а й збільшити антиоксидантну активність продукту [6].

Крім того, в літературі підкреслюється, що технологічний процес гарячих закусок має включати не лише теплову обробку, а й етапи оформлення та подачі. Органолептичні показники – зовнішній вигляд, колір, аромат – відіграють важливу роль у сприйнятті споживачем продукту, що, за даними низки авторів, позитивно впливає на загальний прийом їжі та засвоєння поживних речовин [6]. Відповідно, сучасні технології передбачають

впровадження дизайнерських рішень у подачі страв, що не лише підвищує їх естетичну цінність, а й сприяє комерційному успіху закладу.

У зарубіжній науковій літературі, поряд зі згаданими підходами, приділяється увага також впливу технологій приготування на екологічність харчових продуктів. Так, оптимізація процесів шляхом зменшення енергоспоживання, використання сучасного обладнання та мінімізація відходів є частиною сучасних концепцій сталого харчування [10]. Ці підходи поступово впроваджуються і в національну практику, що сприяє підвищенню ефективності виробництва та збереженню природних ресурсів.

Таким чином, аналіз наукових джерел свідчить, що технології приготування гарячих закусок є предметом активного дослідження, що поєднує класичні кулінарні підходи та інноваційні рішення. Основні напрямки сучасних наукових пошуків включають оптимізацію термічних режимів, підвищення харчової безпеки, розширення асортименту за рахунок нових технологій обробки сировини та вдосконалення презентації страв. Такий комплексний підхід дозволяє створювати продукти, які відповідають високим вимогам якості, безпеки та органолептики, що є ключовими чинниками успішної діяльності закладів ресторанного господарства.

У меню закладів ресторанного господарства гарячі закуски розміщують у визначеній послідовності, яка відповідає загальноприйнятим вимогам кулінарної класифікації. Спочатку подають страви з риби та інших продуктів морського походження, далі – закуски з м’ясної сировини, субпродуктів, птиці та дичини. Наступну групу становлять гарячі закуски з овочів і грибів, після чого подають страви на основі яєць, а завершують перелік борошняні вироби [3].

Гарячі закуски мають низку характерних ознак, що відрізняють їх від других страв. Вони виготовляються у менших порціях, відзначаються більш вираженим, насиченим смаком та, як правило, подаються без додаткового гарніру. Реалізація гарячих закусок здійснюється при високій температурі, яка за встановленими вимогами повинна становити в межах 85-90 °С.

Гарячі закуски подають у порціонному [7]:

- вогнетривкому посуді: пательні, металеві баранчики, кокільниці.
- у волованах, кошичках або тарталетках зі здобного або листкового тіста.

Для приготування гарячих закусок використовують сировину, яка заздалегідь піддається тепловій обробці, після чого її поєднують із грибами, сиром, соусами та різними спеціями. Подрібнення компонентів здійснюють, як правило, у вигляді тонких смужок типу «жульєн» або у формі дрібного кубика. Підготовлені інгредієнти ретельно з'єднують із соусом, викладають у жаростійкий посуд, попередньо змащений жиром, посипають подрібненим сиром та збризкують розтопленим вершковим маслом.

На рис. 1.1 наведено характеристику гарячих закусок за способом приготування та видами продуктів [11].

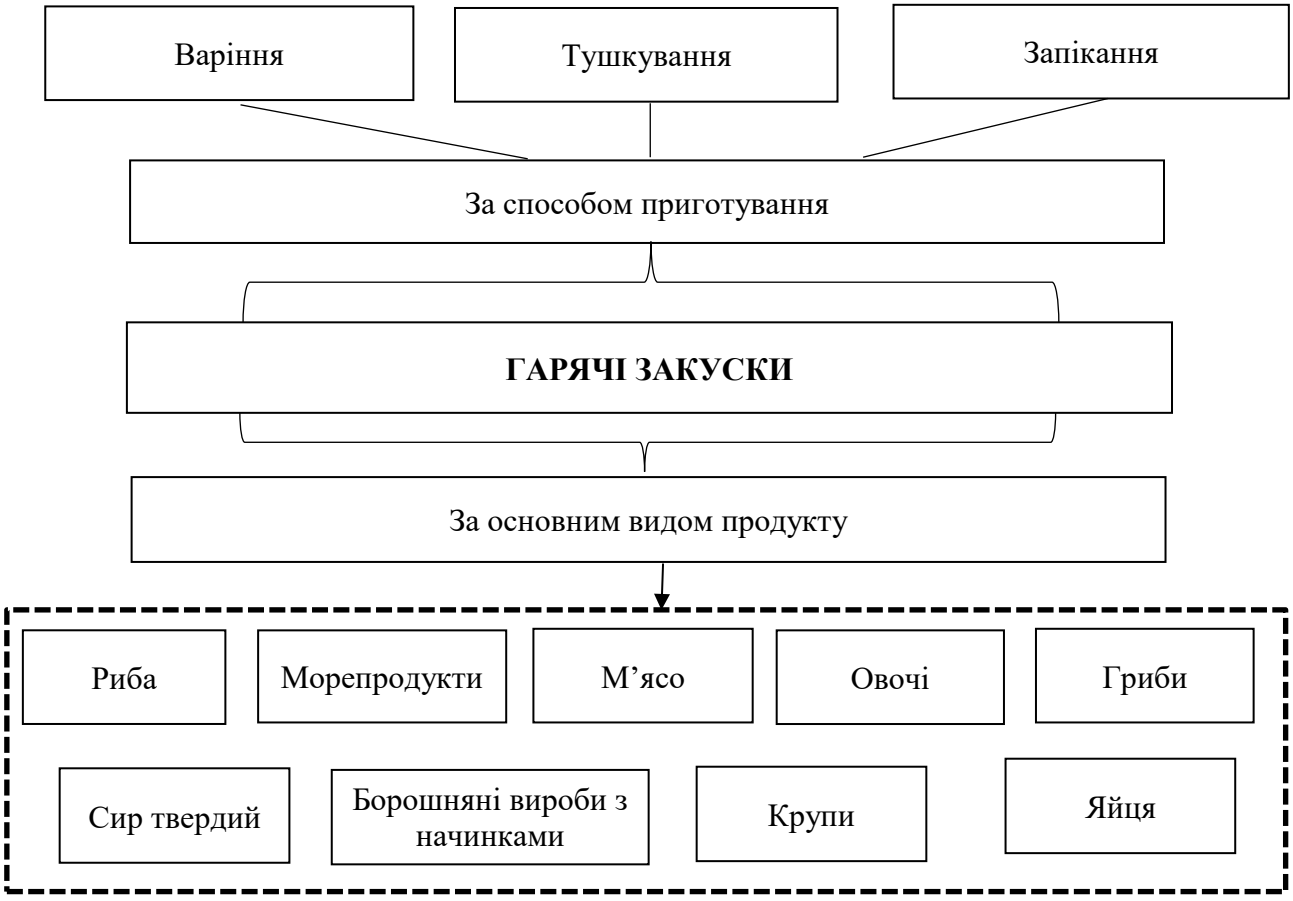

Рис. 1.1 Характеристика гарячих закусок

Гарячі закуски виконують головну функцію стимуляції апетиту та поліпшення травлення, оскільки сприяють активізації роботи травних залоз і полегшують засвоєння основних страв. Тому їх зазвичай подають на початку прийому їжі. Не менш важливим є і естетичне оформлення страви, адже привабливий зовнішній вигляд сприяє бажанню спробувати закуску. Багато гарячих закусок вирізняються високою енергетичною цінністю і одночасно містять значну кількість вітамінів, мінералів та корисних органічних кислот.

Завершальний етап приготування передбачає запікання напівфабрикатів у тепловому обладнанні за температурного режиму приблизно 180 °С до формування апетитної підрум'яненої поверхні. Подачу гарячих закусок здійснюють у спеціальному порційному посуді, зокрема в кокотницях, кокільницях або індивідуальних сковорідках, які встановлюють на фарфорові тарілки з використанням паперових серветок. Для забезпечення зручності та безпечності споживання ручки посуду оформлюють паперовими папільйотками. Готові страви реалізують негайно після завершення теплової обробки з обов'язковим дотриманням нормативної температури подачі.

Гарячі закуски, до складу яких входять м'ясна, рибна сировина та гриби, характеризуються високою харчовою цінністю. Такі страви є джерелом повноцінних білків, містять жири, а також комплекс біологічно активних речовин, зокрема вітаміни та мінеральні елементи, необхідні для підтримання нормальних функцій організму людини.

М'ясо вирізняється значним вмістом вітамінів і мінеральних сполук, що беруть участь у регуляції обмінних процесів, рості та розвитку організму. У його складі переважають вітаміни групи В, а також такі мінеральні елементи, як калій, натрій, кальцій, магній і залізо. Окрім того, м'ясна сировина містить екстрактивні речовини, які стимулюють апетит і покращують процеси травлення та засвоєння їжі.

Рибна сировина також має високу біологічну цінність, оскільки є джерелом легко засвоюваного білка, до складу якого входить повний набір

незамінних амінокислот, необхідних для забезпечення життєдіяльності організму людини. [6].

Поживні речовини, що містяться у складі гарячих закусок, відзначаються високою біодоступністю та швидко засвоюються організмом людини. Рибна сировина є доступним і цінним джерелом таких мінеральних елементів, як фосфор, фтор та йод, а також характеризується значним вмістом жиророзчинних вітамінів A, D і E, які відіграють важливу роль у підтриманні обмінних процесів.

Гриби зберігають більшість своїх корисних властивостей навіть після кулінарної обробки. Вони містять білки, вуглеводи, незамінні амінокислоти, антиоксидантні сполуки, а також комплекс вітамінів групи B, C, E, PP і D. Мінеральний склад грибів представлений фосфором, калієм, цинком, залізом, кальцієм та йодом, що підвищує їхню харчову та біологічну цінність.

Важливим компонентом рецептур гарячих закусок є овочева сировина, яка належить до продуктів щоденного споживання та має істотне фізіологічне значення. Овочі сприяють активізації секреції травних соків, підтримують оптимальний кислотно-лужний баланс і покращують процеси травлення. Вони є основним джерелом вітаміну C (капуста, картопля, солодкий перець, петрушка, зелена та ріпчаста цибуля), каротиноїдів (морква, томати), вітамінів групи K (листяні зелені овочі) та B (бобові культури, капуста), а також містять значну кількість мінеральних речовин, зокрема солей калію, кальцію, натрію, фосфору й заліза [6].

Таким чином, гарячі закуски відіграють важливу роль у раціоні харчування людини. Продукти, що входять до їх складу, характеризуються високою харчовою цінністю, збагачують страви вітамінами та мінеральними елементами, стимулюють апетит і сприяють урізноманітненню та збалансуванню харчового раціону.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва гарячих закусок у закладах ресторанного господарства України

Виробництво гарячих закусок у закладах ресторанного господарства України потребує комплексного підходу до організації технологічного процесу, що включає обґрунтування параметрів обробки сировини, режимів теплової обробки та норм виходу готових страв. Параметри виробництва визначають не лише якість та безпеку продукції, а й ефективність використання ресурсів, швидкість обслуговування та задоволення потреб споживачів.

Одним із ключових аспектів обґрунтування параметрів є визначення номенклатури та обсягів виробництва гарячих закусок. Асортимент закусок у ресторанах формується з урахуванням особливостей меню, сезону, попиту та категорії закладу. Найбільш поширені види включають м’ясні, рибні, овочеві, грибні та комбіновані страви. Для кожної групи продукції необхідно встановлювати індивідуальні параметри технологічного процесу, такі як розміри нарізки сировини, тривалість та температура теплової обробки, співвідношення інгредієнтів у рецептурі та порційна вага страви.

Особливу увагу слід приділяти технологічній обробці сировини. Згідно з нормативними документами та сучасними дослідженнями, первинна підготовка продуктів передбачає миття, чищення, сортування та нарізання відповідно до призначення страви. Наприклад, м’ясна та рибна сировина повинні бути підготовлені таким чином, щоб забезпечити рівномірну термічну обробку та досягти необхідної м’якості, соковитості та безпеки продукту. Для овочевих і грибних закусок важливим є дотримання розміру нарізки та часу бланшування, що дозволяє зберегти вітаміни, колір та текстуру.

Ще одним важливим параметром є температурний режим приготування. Для гарячих закусок рекомендується підтримувати температуру готових страв у межах 85-90 °С під час подачі. Тривалість теплової обробки залежить від виду продукту та обраного способу приготування: запікання у жаровій шафі зазвичай проводиться при температурі 170–200 °С, смаження – на розігрітій

сковороді чи грилі, тушкування – у закритому посуді при 90–95 °С. Встановлення цих параметрів є обґрунтованим з точки зору харчової безпеки та збереження органолептичних властивостей страв.

Не менш важливим є обґрунтування норм виходу готових закусок. Норми визначаються рецептурними вимогами та масою порцій, що дозволяє забезпечити стабільність обслуговування, економічність виробництва та контроль витрат сировини. Наприклад, середня порційна маса рибних або м’ясних закусок у закладах ресторанного типу коливається від 120 до 180 г, овочевих – від 100 до 150 г, що відповідає санітарно-гігієнічним нормам та органолептичним характеристикам продукції.

Важливим фактором є планування технологічного процесу з урахуванням обсягу замовлень і графіка роботи закладу. Для ресторанів із високою відвідуваністю доцільно застосовувати методи напівфабрикатного виробництва та попередньої підготовки інгредієнтів, що дозволяє скоротити час приготування та уникнути простоїв у роботі кухні. При цьому особлива увага приділяється контролю якості на кожному етапі: від приймання сировини, зберігання, обробки до готової продукції.

Не можна ігнорувати і вплив оснащення та організації робочого простору на параметри виробництва. Раціональна організація робочих місць, розташування холодильного обладнання, теплових апаратів та місць для підготовки сировини дозволяє дотримуватися технологічної послідовності, уникати перехресного забруднення та скорочувати втрати часу під час виробництва. Відомо, що ефективне зонування кухні та дотримання санітарних вимог сприяє підвищенню безпеки продуктів і стабільності органолептичних властивостей страв.

Таким чином, обґрунтування параметрів виробництва гарячих закусок у закладах ресторанного господарства України включає комплекс аспектів: асортимент і обсяг продукції, підготовка сировини, температурні режими та тривалість обробки, норми виходу страв, організація робочого простору та контроль якості. Дотримання цих параметрів забезпечує високу харчову

цінність, безпеку, естетичну привабливість і ефективність виробництва, що є ключовими чинниками успішного функціонування закладів ресторанного господарства.

У меню сучасних закладів ресторанного господарства гарячі закуски займають особливе значення, адже вони мають прекрасні смакові характеристики, оригінальний аромат, зберігають органічні речовини, які знаходяться в зручному для перетравлення організмом стані. Параметри виробництва популярних гарячих закусок, в закладах ресторанного господарства досліджено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Особливості технологічного процесу виготовлення гарячих закусок

Найменування страви	**Зовнішній вигляд**	**Особливості технології приготування**
Крильця курячі		Курячі крильця вимити, видалити зайву шкіру, викласти в ємність для маринування, додати сіль та чорний молотий перець, перемішати. Для маринаду змішати мед, соєвий соус, розчавлений часник, отриманою сумішшю залити курячі крильця, залишити на 30 хв. Смажити протягом 20-25 хвилин
Деруни		Очистити картоплю та цибулю. Нарізати овочі на часточки та перекладаємо в чашу блендера. Додаємо яйце та перебиваємо до однорідної маси. Перекладаємо картопляно-цибулеву масу в миску, додаємо 1 ст. л. борошна, солимо та до смаку. Обсмажуємо до золотистого кольору з обох сторін
Мідії з вершками		Розморожуємо мідії, миємо і видаляємо зайву рідини. Мілко нарізаємо цибулю, смажимо її на оливковій олії, додаємо вершки, доводимо до закипання. Додаємо подрібнений часник, зелень і спеції. Мідії заливаємо сумішшю вершків, посипаємо сиром Горгонзола і запікаємо в духовці 20 хвилин

Продовження таблиці 1.1

Аранчіні з начинкою		Рис відварюємо, охолоджуємо, додаємо спеції та дрібно нарізану зелень. Готуємо начинку. З рисової маси формуємо кульки, придавлюємо її у центрі і кладемо туди начинку, защипуємо краї і скачуємо кульку. Обвалюємо рисові кульки в борошні з водою та панірувальних сухарях. Смажимо на олії до золотистого кольору.
Восьминіг гриль		Варити восьминога з лимонним соком та лавровим листом, протягом 40 хв., промити у прохолодній воді. Обсмажити восьминога на грилі 7 хв. Восьминога на грилі подати з часниковим соусом.
Сир фрі з соусом із журавлини		Твердий сир нарізати брусочками, борошно, яйця збити з молоком. Обмокнути сир в яєчній суміші, далі в борошно, знову в яйце, знову в борошно. Смажити сир в олії, 3 хв., подавати з соусом з журавлини.

Бачимо, що особливості технологічного процесу виготовлення гарячих закусок кухні не сильно відрізняються за складністю від приготування страв. Однак, інгредієнтний склад страв достатньо різниться. Для підвищення біологічної та харчової цінності, а також для набуття певного смаку до італійських гарячих закусок додають квасолю, горіхи, оливки та соуси.

Завершальним етапом технологічного процесу приготування гарячих закусок є їхнє порціонування, декоративне оформлення та подача споживачеві. Естетично привабливі страви не лише сприяють пробудженню апетиту, але й фокусують увагу на їжі, що позитивно впливає на її перетравлення та засвоєння. У таблиці 1.2 наведені основні вимоги до якості гарячих закусок залежно від виду використаної сировини та способу її термічної обробки [3].

Таблиця 1.2

Вимоги до якості гарячих закусок

Найменування	**Теплова обробка**	**Вимоги до якості**
Гарячі закуски з риби та морепродуктів	Смаження/гриль	Виражений смак, добре підсмажена кірочка на поверхні, зберігає форму, смак відповідає продукту, без сторонніх присмаків

Продовження таблиці 1.2

	Запікання	Подають в порційному посуді, не допускається наявність кісток, закуска соковита, не допускається підгоряння риби.
Гарячі закуски з м’яса та птиці	Смаження/гриль	Повністю просмажені, з рум'яною кірочкою, колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка, соковита, смак у міру солоний, запах смаженого м'яса
	Тушкування	М'яке, соковите, нарізане упоперек волокон на рівні шматочки, колір - сірий або коричневий, смак і запах тушкованого м'яса
	Запікання	Рум'яна кірочка, поверхня і краї рівні, без тріщин, смак у міру солоний, колір на розрізі світло- або темно-сірий. Консистенція соковита, однорідна.
Гарячі закуски з овочів	Смаження	Рівномірно обсмажені, однакової форми, колір та запах залежать від виду сировини. Консистенція м’яка, соковита
	Тушкування	Однакова форма і розмір, форма нарізки збережена, консистенція м'яка, соковита, колір від світло-до темно-коричневого
	Запікання	Рівна поверхня без тріщин, з рум'яною скоринкою, на розрізі товщина верхнього та нижнього шару однакова, колір і смак відповідають сировині, консистенція м’яка
Гарячі закуски з яєць	Смаження	Колір світло-жовтий зі злегка коричневою скоринкою. Консистенція м’яка, соковита.
	Запікання	Консистенція щільна, добре пропечена. Поверхня не підрум’янена. Смак і запах відповідають сировині
Гарячі закуски з сиру	Смаження	Гладка поверхня з темно-жовтої скоринкою, колір на розрізі білий, смак солодкий. Неприпустимі тріщини, гіркуватий присмак

Для зберігання якості продукції гарячі закуски подають в невеликих кількостях, необхідних для реалізації протягом 1 год. Однак бувають випадки, коли страви потрібно зберігати, у табл. 1.3 наведені рекомендовані терміни зберігання гарячих закусок [7].

Таблиця 1.3

Рекомендовані терміни зберігання гарячих закусок

Гарячі закуски	Термін зберігання	Умови зберігання
М’ясні та рибні закуски	2 год.	65 °С
Овочеві, борошняні закуски	3 год.	65 °С
М’ясні, рибні, овочеві, борошняні закуски	12 год.	Охолоджують 6°С

Перед подачею на реалізацію охолоджені гарячі закуски проходять дегустацію, після чого повторно піддаються тепловій обробці, яка може включати кип’ятіння, обсмажування в жаровій шафі або прогрівання в мікрохвильових печах. Після завершення вторинної термообробки страви повинні бути реалізовані протягом не більше однієї години.

До основних недопустимих дефектів при подачі гарячих закусок належать:

- порушення правил оформлення страв;
- недостатня термічна обробка, що проявляється у недоварених або недосмажених продуктах;
- відхилення від рецептури та норм виходу страви;
- надмірна солоність або підгорілість виробів;
- наявність сторонніх смаків та запахів, зокрема прогірклих, прокислих або запліснявілих продуктів

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «ВІКТОРІЯ ДЕЛЮКС»

2.1. Загальна характеристика готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс»

Готельно-ресторанний комплекс «Вікторія ДеЛюкс» — це сучасний готель преміум-класу, розташований у самому центрі м. Чернівців по вул. Головна, 29. Основна концепція закладу базується на поєднанні класичної європейської елегантності та передових технологій комфорту «Smart-готель».

Готельно-ресторанний комплекс «Вікторія ДеЛюкс» функціонує в умовах конкурентного ринку послуг гостинності, що зумовлює необхідність постійного підвищення якості сервісу та вдосконалення організації діяльності. Поєднання готельних і ресторанних послуг дозволяє забезпечити стабільний потік клієнтів і диверсифікувати джерела доходу.

Заклад орієнтований на дві основні категорії гостей:

- Бізнес-сегмент: ділові люди, які цінують тишу, швидкісний інтернет, наявність парковки та можливість проведення зустрічей у презентабельній обстановці.
- VIP-туристи: мандрівники, які шукають естетичне задоволення, високий рівень приватності та сервіс, що відповідає міжнародним стандартам.

Візуальний стиль Victoria Deluxe Hotel можна охарактеризувати як Modern Luxury з елементами неокласики.

Екстер'єр: будівля гармонійно вписана в архітектурний ансамбль старих Чернівців, при цьому фасад виглядає свіжо та сучасно. Використання панорамного скління дозволяє наповнити приміщення природним світлом.

Інтер'єр: в оформленні переважає світла палітра (відтінки бежевого, слонової кістки, сірого) у поєднанні з благородними матеріалами: мармуром, металом кольору «золото» або «латунь» та натуральним деревом.

Світловий дизайн: особлива увага приділена багаторівневому освітленню. Кришталеві люстри в холі та ресторані створюють відчуття урочистості, а приховане підсвічування в номерах додає затишку та інтимності.

Кожен елемент декору — від меблів у лобі до фурнітури у ванних кімнатах — підібраний так, щоб підкреслити статусність закладу.

Діяльність готельно-ресторанного комплексу «Вікторія Делюкс» базується на принципах комплексності, клієнтоорієнтованості та ефективного використання матеріально-технічної бази. Управління здійснюється адміністрацією, яка координує роботу готельної та ресторанної служб, забезпечує дотримання стандартів обслуговування та контроль якості наданих послуг.

Організаційна структура комплексу передбачає чіткий розподіл функціональних обов'язків між персоналом, що сприяє злагодженій роботі всіх підрозділів. Значна увага приділяється підбору та навчанню персоналу, дотриманню санітарно-гігієнічних норм, вимог охорони праці та пожежної безпеки. Логотип комплексу наведено на рис. 2.1.

Рис. 2.1. Логотип готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс»

Складовою комплексу «Вікторія ДеЛюкс» є ресторан «Noel». Ресторан позиціонує себе як заклад Fine Dining, де класичні європейські кулінарні традиції переплітаються з інноваційними техніками приготування та

локальними акцентами. Головна ідея кухні — «чистий смак», де кожен інгредієнт підкреслює інший, не перевантажуючи страву. Інтер’єр ресторану оформлено в європейській стилістиці, яка поєднує сучасні тенденції та елементи класики. Основним матеріалом для обробки та меблів обрано білений дуб, що надає приміщенню відчуття елегантності та певної історичної глибини. З цього матеріалу виготовлено стелажі, вітрини та корпусні меблі, що гармонійно інтегруються у загальну композицію залу. Світлі меблі створюють контраст із стелею, прикрашеною декоративною ліпниною, пофарбованою у сірий колір. На рис. 2.2 представлено авторське дизайнерське рішення торговельної зони залу.

Рис. 2.2. Інтер’єр ресторану «Noel»

Режим роботи ресторану «Noel» з понеділка по неділю з 12:00 до 22:00 години без перерв та вихідних, середня оцінка на google.com/maps 4,6 з 5, дана оцінка свідчить про високу якість надання ресторанних послуг (рис. 2.3). В ресторані затишна атмосфера, вишуканий інтер'єр та бездоганне, уважне обслуговування.

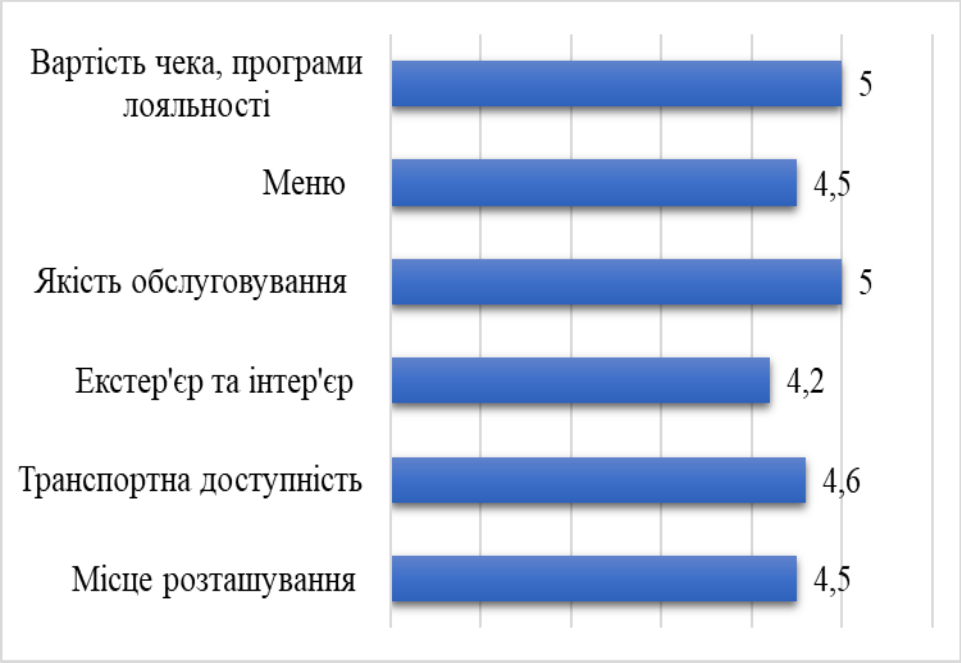

Рис. 2.3 Оцінка ресторану «Noel» за відгуками гостей

В закладі впроваджено комунікаційну політику: розроблено рекламу, сайт закладу, сторінку в інстаграмі, передбачено акції, організацію свят, зв'язки з громадськістю, персональний продаж, стимулювання збуту [24].

Меню ресторану «Noel» включає різноманітні страви європейської та української кухні. Холодні закуски представлені: карпачо з груші, прошутто та сиру дорблу з руколою під медово-гірчичним соусом, ніжний курячий паштет з цибулевим мармеладом, баклажани з горіховою пастою та гранатовими зернами, салат з мікс-салату, морепродуктів, авокадо та помідорів, салат з хрустких баклажанів, томатів та фети. Перші страви: борщ український зі смаженими грінками та салом, юшка з червоної риби, гарячі закуски: тигрові креветки під соусом песто, млинці з ікрою лосося. Гарячі страви з риби та морепродуктів представлені широким вибором, страви з м'яса та птиці: медальйони з свинини в беконі, медальйони з телятини та овочами гриль під соусом Демі Глейс з гарніром на вибір, качина ніжка «Конфі» з запеченими яблуками та соусом з лісових ягід. Також в закладі широки вибір напоїв у додатку А наведено меню закладу [23].

Для проведення урочистих подій в закладі розроблено банкетне меню, до якого увійшли: валовани з сирним мусом та ікрою лосося, панакота з соленого

лосося та червоної ікри, короп фаршированний, холодець з домашньої курки, пате з курячої печінки з ягідним желе, курка фарширована млинцями з м’ясом, каре телятини з овочами гриль, печеня з свинини з цибулевим мармеладом, профітролі з заварним кремом та торт «Наполеон».

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс»

Структурна схема технологічного процесу ресторанного закладу відображає організацію забезпечення підприємства сировиною, взаємозв’язки між окремими виробничими ділянками та етапами обслуговування клієнтів. Використання такої схеми дозволяє раціонально спланувати виробничі операції та визначити ефективну послідовність обробки та приготування продуктів.

Сировина, що надходить до закладу, спочатку приймається у завантажувальному приміщенні, поруч із яким розташоване приміщення комірника. Після приймання продукцію сортують і розподіляють за видами до відповідних складських зон. Склади поділяються на приміщення з контрольованою температурою та без охолодження.

До приміщень із охолодженням належать: камера для зберігання м’ясної та рибної продукції, камера для молочно-жирових виробів та гастрономії, а також камера для сезонних овочів, коренеплодів, фруктів, ягід та зелені. До складів без охолодження відносяться комори для сухих продуктів та овочів. Така організація дозволяє забезпечити належні умови зберігання сировини та підтримувати безперервність виробничого процесу.

Із складів сировина надходить до виробничих приміщень, що включають заготівельні та доготівельні цехи. У заготівельних цехах, зокрема овочевому та м’ясо-рибному, здійснюється первинна механічна обробка продуктів і виготовлення напівфабрикатів. Підготовлені напівфабрикати далі передаються до доготівельних цехів, де проходить їхня теплова обробка, завершується приготування страв і здійснюється оформлення порцій перед

подачею. Поруч із виробничими зонами розташовані приміщення для миття кухонного посуду.

Приміщення для обслуговування відвідувачів включають обідню залу, вестибюль та санітарні кімнати (чоловічі, жіночі та спеціально обладнані для маломобільних груп населення). Для забезпечення комфортної роботи та обслуговування поряд із обідньою залою та доготівельними цехами передбачено мийку столового посуду та сервізну.

Окрім виробничих та обідніх приміщень, у закладі передбачені адміністративно-побутові кімнати. До них відносяться гардероб із душовою для персоналу, санітарні кімнати для працівників, кабінет директора та бухгалтерія, що забезпечують організаційне та побутове функціонування закладу.

На підприємстві також передбачені технічні приміщення, зокрема вентиляційні камери та машинне відділення, які забезпечують належне функціонування обладнання та підтримання комфортних умов у виробничих зонах. Для дотримання санітарно-гігієнічних норм усі групи приміщень організовані у вигляді окремих блоків, що розмежовані між собою дверними конструкціями. Крім того, для оптимізації технологічного процесу та обслуговування передбачене різне виконання дверних прорізів залежно від функціонального призначення приміщень.

Так, вхідна зона для відвідувачів та зона приймання сировини обладнані дверима шириною 1100 мм, санітарні вузли – дверима шириною 620 мм, за винятком санвузла для маломобільних груп населення, де ширина дверей має бути не менше 900 мм. Таке планування сприяє безпечному та зручному переміщенню людей і відповідає вимогам сучасних стандартів.

2.3. Організація виробництва технологій гарячих закусок із гідробіонтів у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс»

У досліджуваному закладі ресторанного господарства значною популярністю серед споживачів користуються гарячі закуски з гідробіонтів, що

обумовлено їх високою харчовою цінністю, добрими органолептичними властивостями та відповідністю сучасним тенденціям здорового харчування. Страви з гідробіонтів вирізняються високим вмістом повноцінного білка, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин та вітамінів, що сприяє зростанню попиту на них серед різних категорій відвідувачів ресторану.

Асортимент гарячих закусок із гідробіонтів сформовано з урахуванням кулінарних традицій, сезонності сировини та споживчих уподобань гостей, що забезпечує різноманітність пропозиції та стабільний рівень реалізації даної групи страв. Перелік основних позицій гарячих закусок із гідробіонтів наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Аналіз гарячих закусок із гідробіонтів у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія ДеЛюкс»

Назва страви	**Склад компонентів**	**Способи обробляння сировини**	**Ціна продукції, грн**	**Відсоток реалізації продукції від загального обсягу**	**Фото страви**
Креветки темпура із копченим айолі	5 тигрових креветок, олія, кляр темпура, соус копчений айолі	- порціонування, - нарізання, -перемішування, - смаження	295	40	

Продовження таблиці 2.1

Назва страви	**Склад компонентів**	**Способи обробляння сировини**	**Ціна продукції, грн**	**Відсоток реалізації продукції від загального обсягу**	**Фото страви**
Восьминіг із копченими томатами	Восьміног, вершкове масло, часник, чебрець, грецький йогурт, зелена олія, копчені топати, оливки, базилік	- порціонування, - нарізання, - смаження на грилі, - перемішування	895	25	
Мідії у соусі біск	Мідії у черепашці, масло вершкове, цибуля ріпчаста, петрушка свіжа, вино біле сухе, лимон, олія часникова, перець чілі, бульйон рибний, томати чері, сир «пармезан»	- порціонування, - пасерування, - припускання, - обсмажування	505	15	

Продовження таблиці 2.1

Назва страви	**Склад компонентів**	**Способи обробляння сировини**	**Ціна продукції, грн**	**Відсоток реалізації продукції від загального обсягу**	**Фото страви**
Мідії у вершково-вому соусі	Мідії у черепашці, масло вершкове, цибуля ріпчаста, петрушка свіжа, вино біле сухе, лимон, олія часникова, вершки 33%, бульйон рибний, дор блю, сир «пармезан», грінки з гречаного багету	- порціонування - пасерування, - припускання, - обсмажування	505	10	
Соте із море-продуктів	Мідії в черепашці, вершкове масло, ріпчаста цибуля, петрушка, біле вино, лимон, лимонний сік, часникова олія, вершки, рибний бульйон, сир дор блю, сир пармезан, гречаний багет, креветки, гребінці, вонголе, кальмари, чебрець, часник, чилі	- обсмажування, - припускання, - соте (швидке обсмажування), - деглазування, - тушкування, - емульгування (згущування соусу)	595	10	

Виробництво гарячих закусок із гідробіонтів у готельно-ресторанному комплексі «Вікторія Делюкс» базується на поєднанні класичних європейських технологій із авторськими напрацюваннями шеф-кухаря. Технологічний процес розпочинається з ретельного контролю якості сировини, зокрема органолептичної оцінки мідій, креветок та восьминога, перевірки цілісності черепашок, відсутності сторонніх запахів та відповідності температурного режиму зберігання.

Механічна обробка передбачає багатоетапне миття гідробіонтів у проточній воді, очищення від механічних домішок, видалення пошкоджених екземплярів, підготовку овочевої сировини (очищення, калібрування, нарізання) та підсушування панірувальних компонентів. Для креветок темпура використовується технологія подвійної паніровки з попереднім охолодженням кляру, що дозволяє сформувати рівномірну повітряну оболонку та зменшити поглинання жиру під час смаження.

Теплова обробка гідробіонтів здійснюється переважно методами припускання, швидкого обсмажування, сотеювання та деглазування. Мідії готують шляхом короткочасного припускання у винно-бульйонному середовищі з подальшим емульгуванням соусу на основі вершкового масла та рибного бульйону, що забезпечує збереження соковитості м’язової тканини та формування стабільної кремоподібної консистенції. Для восьминога застосовується поетапна теплова обробка з попереднім томлінням за знижених температур та фінальним сотеюванням з копченими томатами, що сприяє руйнуванню колагенових волокон і досягненню м’якої текстури.

Важливим етапом є формування соусів шляхом деглазування карамелізованих залишків із сковороди білим вином або рибним бульйоном з подальшим відновленням смакової концентрації методом випарювання. Для стабілізації соусів використовується холодне вершкове масло та тертий пармезан, які вводяться на фінальній стадії, що забезпечує утворення стійких емульсій без застосування штучних загусників.

Завершальною стадією є оздоблення та подача, що включає швидке прогрівання томатів чері, ароматизацію часниковою олією, балансування смаку лимонним соком і сервірування з авторськими грінками з гречаного багету. Така технологія дозволяє забезпечити стабільно високий рівень якості готової продукції та формує впізнаваний гастрономічний стиль закладу.

Аналіз структури реалізації гарячих закусок із гідробіонтів демонструє домінування позиції Креветки темпура із копченим айолі, що становить 40% від загального обсягу продажу в даній групі. Висока інтенсивність збуту цієї номенклатурної одиниці пояснюється поєднанням доступної цінової стратегії та виражених органолептичних характеристик, зокрема забезпеченням стабільного текстурного контрасту між крихкою паніровкою та ніжною м’язовою тканиною морепродукту.

Група страв на основі мідій, що включає вершкову варіацію та соус біск, акумулює сукупно 40% ринкової частки закладу, що підтверджує сталий споживчий попит на молюсків, інтегрованих у складні емульсійні системи з використанням авторського гречаного багету як додаткового гастрономічного елемента. Позиції Восьминіг із копченими томатами та Соте із морепродуктів, які разом становлять 20% реалізації, виконують роль іміджевих страв. Їхня наявність у меню верифікує преміальний статус підприємства та високу професійну компетенцію виробничого персоналу, враховуючи високу собівартість сировини та технологічну складність обробки.

На основі аналізу меню, гарячі закуски в ресторані представлені: тигрові креветки під соусом песто, мідії в вершково-сирному соусі, млинці з креветками під соусом бешамель, млинці з ікрою лосося, сир пане в сухарях панко, сирні кульки з соусом із лісових ягід, деруни з лососем під вершковим соусом, деруни з язиком у вершковому соусі, деруни з грибами у вершковому соусі, куряча печінка під вишневим соусом. Для подальших досліджень обрано тигрові креветки під соусом песто. На рис 2.4 (Додаток А) розглянемо основні чинники, які формують споживні властивості креветок представлені [14].

Таким чином, одним із визначальних факторів формування споживних властивостей креветок є вид та спосіб заморожування, оскільки саме він впливає на органолептичну оцінку сировини та її поживну цінність. У табл. 2.2 (Додаток Б) проводимо аналіз базової рецептури страви.

Таблиця 2.2. відображає базову рецептуру гарячої закуски «Тигрові креветки під соусом песто» та містить детальний опис кожного рецептурного компонента, його якісних показників і необхідних технологічних операцій для підготовки до приготування. Основною сировиною є креветки, які становлять 81 % загальної маси страви. За органолептичними характеристиками вони повинні мати яскраво-рожевий колір, солодкуватий, ніжний смак і щільну консистенцію м'якоті. Перед подальшим використанням креветки піддають стандартним технологічним операціям: розморожуванню, промиванню та очищенню. Ці операції спрямовані на відновлення їх початкових фізико-хімічних властивостей, видалення сторонніх забруднень і забезпечення оптимальної текстури для подальшої кулінарної обробки.

Другий за значенням компонент – оцет, який складає 8 % маси рецептури. Його органолептичні характеристики включають прозорий колір, кислий смак і специфічний запах. Оцет у традиційних технологіях використовується як маринад, що сприяє пом'якшенню м'язових волокон креветок, регулюванню кислотності та формуванню характерного смаку. В експериментальному процесі він може бути замінений на натуральні фруктові пюре, що дозволяє підвищити біологічну цінність страви.

Рослинна олія становить 7 % від загальної маси продукту. Вимоги до неї включають прозорість, відсутність осаду та запаху, а також рідку консистенцію. Олія в рецептурі виконує кілька функцій: покращує смак, сприяє рівномірному розподілу спецій, запобігає прилипанню продукту до посуду під час термічної обробки та збагачує страву незамінними жирними кислотами, що підвищує її харчову цінність. Додаткові компоненти рецептури – перець чорний та сіль – виконують роль спецій. Перець молотий (0,1 %) забезпечує пікантність, формує аромат і підсилює смакові відчуття, тоді як сіль (0,9 %) регулює солоність,

підкреслює природний смак креветок і соусу та сприяє виділенню соку з продукту. Соус песто (3 %) у страві виступає комплексним смакоароматичним компонентом, що забезпечує однорідну консистенцію та відсутність сторонніх домішок. Він поєднує смак оливок, горіхів, часнику і олії, а також надає закусці яскравого ароматичного профілю, який підкреслює смак креветок і інших інгредієнтів. Разом усі компоненти утворюють 100 % маси страви. Аналіз базової рецептури дозволяє визначити баланс інгредієнтів, оцінити їхній внесок у органолептичні та харчові властивості страви, а також встановити технологічні операції, які забезпечують оптимальну підготовку продукту перед маринуванням та термічною обробкою.

Зокрема, таблиця демонструє важливість послідовності обробки інгредієнтів: підготовка основної сировини, введення спецій та маринадів, а також завершальне додавання соусу песто. Такий підхід дозволяє стандартизувати рецептуру, забезпечити стабільність смаку і структури готової страви, що є критично важливим для закладів ресторанного господарства, де відтворюваність органолептичних властивостей є обов’язковою умовою високої якості продукту.

Таким чином, таблиця 2.1 не лише відображає склад страви, а й визначає роль кожного інгредієнта, його фізико-хімічні та органолептичні характеристики, а також технологічну обробку, що гарантує отримання страви високої якості.

Дослідження фізико-хімічних та технологічних процесів, які відбуваються з речовинами харчового продукту проводимо у табл. 2.2 (Додаток Б).

Таблиця 2.2 представляє детальний опис технологічного процесу приготування базової страви «Тигрові креветки під соусом песто», включаючи кожну технологічну операцію, її мету, параметри та фізико- хімічні процеси, які відбуваються під час обробки.

Перший етап – підготовка креветок. Розморожування здійснюється при температурі 18-20 °С протягом 120 хвилин і спрямоване на відновлення

початкових властивостей продукту після заморожування. У цей час відбувається часткове відновлення структури білкової тканини та водного балансу, що критично для подальшого маринування та теплової обробки.

Далі проводять промивання креветок при температурі 18 °С протягом 2 хвилин. Ця операція знижує механічні та мікробні забруднення, а також частково призводить до втрати водорозчинних речовин. Промивання забезпечує чистоту продукту та підготовку його до очищення, що включає видалення шийки та хвостового плавника. Під час очищення порушується цілісність структури м’язової тканини, проте це необхідно для подальшого маринування і рівномірного проникнення маринаду в продукт.

Приготування маринаду включає змішування оцту, рослинної олії, солі та перцю. Мета цієї операції полягає у створенні однорідного середовища для маринування, формуванні смаку та підвищенні харчової цінності. Хімічних реакцій під час змішування не відбувається, проте відбувається взаємне насичення інгредієнтів, що покращує органолептичні властивості майбутньої страви. Маринування креветок проводиться при температурі 3-5 °С протягом 30 хвилин. У цей період відбувається розм’якшення м’язових волокон, зміна органолептичних показників, формування нового смаку та аромату, а також збільшення вологозв’язувальної здатності білкової системи. Маринування є критичним етапом, оскільки визначає структуру м’якоті, її соковитість та рівномірність насичення смаковими компонентами.

Смаження на грилі або відварювання є заключним етапом теплової обробки. Час обробки становить 3-4 хвилини, під час яких відбувається денатурація білків, набухання колагену, часткове випаровування вологи з поверхневого шару та формування апетитної скоринки. Цей етап визначає готовність продукту, його органолептичні характеристики та текстуру.

Реалізація страви включає порціонування та оформлення соусом песто при температурі 14 °С. Це забезпечує привабливу подачу страви, правильне розподілення смаку та ароматичних компонентів, а також підтримує оптимальну температуру перед подачею споживачеві. Додавання спецій, таких

як чорний перець і сіль, підсилює смак і аромат, а соус песто завершує органолептичний профіль страви. Таким чином, таблиця 2.2 демонструє весь ланцюг технологічних операцій – від підготовки сировини до реалізації готової страви. Кожна операція описана з урахуванням її мети, технологічних параметрів та фізико-хімічних процесів, що забезпечує науково обґрунтовану організацію виробництва та гарантує високу якість продукту. Смако-ароматичні показники готової страви покращують спеції (перець чорний молотий та сіль) та соус песто, який було додано згідно з рецептурами.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТІВ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування гарячих закусок із гідробіонтів

Страви з нерибних гідробіонтів користуються значною популярністю серед споживачів, проте асортимент таких продуктів залишається обмеженим. У межах даної кваліфікаційної роботи планується розробка нових технологій приготування гарячих закусок із тигрових креветок з різними варіантами маринадів та соусів: тигрові креветки під соусом песто, мариновані в пюре ківі та оливковій олії; тигрові креветки під соусом песто, мариновані в пюре журавлини та кунжутній олії; тигрові креветки під соусом песто, мариновані в соку лайму та амарантовій олії.

Відомо, що традиційне застосування оцтової кислоти у маринадах часто базується на хімічних методах виробництва, що включають як гомогенні, так і гетерогенні каталітичні процеси, що може становити потенційну небезпеку для здоров’я людини. Заміна синтетичних компонентів на природні інгредієнти рослинного походження дозволяє підвищити безпеку харчової продукції та гарантувати її якість для широкого кола споживачів. У зв’язку з цим, у технології маринування нерибних гідробіонтів замість оцту використано пюре з ківі, журавлини та лайму, що не лише підвищує харчову цінність страви, а й зберігає її безпечність та органолептичні властивості. Фізико-хімічні показники рослинної сировини наведено в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Фізико-хімічні показники рослинної сировини

Назва сировини	Масова частка, %		Вміст, мг/100 г		
	сухих речовин	титрованих кислот	L-аскорбінової кислоти	pH, од.	фенольних речовин
Пюре лайму	7,6	6,0	35,2	90,2	2,0

Продовження таблиці 3.1

Пюре журавлини	7,6	2,9	26,4	210,9	3,5
Пюре ківі	12,6	5,2	52,8	625,1	2,6

Проведені експериментальні дослідження засвідчили, що рослинна сировина є джерелом значної кількості біологічно активних речовин, серед яких органічні кислоти, аскорбінова кислота (L-аскорбат) та фенольні сполуки. Це підтверджує її високу антиоксидантну та харчову цінність, що робить її ефективним компонентом у кулінарних технологіях.

З метою забезпечення оптимального балансу жирнокислотного складу та покращення органолептичних характеристик маринованих морепродуктів було ухвалено рішення замінити традиційну соняшникову олію на більш цінні види рослинних олій, зокрема оливкову, кунжутну та амарантову. Використання таких олій не лише підвищує харчову цінність готової страви, але й сприяє покращенню її смаку, аромату, консистенції та загальної привабливості для споживача.

Такий підхід до підбору інгредієнтів дозволяє поєднати функціональну цінність продукту з високими органолептичними властивостями, що є важливим для сучасного ресторанного виробництва, де споживачі очікують одночасно безпечну та корисну їжу з багатим смаковим профілем.

Рецептурний склад мариновані креветок з пюре ківі та оливковою олією наведено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Рецептурний склад мариновані креветок в пюре ківі та оливковій олії

Найменування сировини	**Брутто**	**Нетто**
Креветки	81	81
Оцет	8	
Рослинна олія	7	
Оливкова олія		7
Пюре ківі		8
Перець чорний молотий	0,1	0,1
Сіль	0,9	0,9
Соус песто	4	3
Всього		**100**

У табл. 3.3 проводимо визначення органолептичної оцінки мариновані креветок в пюре ківі та оливковій олії. Споживні властивості нових страв досліджували за сенсорними показниками згідно з розробленою 5-бальною шкалою.

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка мариновані креветок в пюре ківі та оливковій олії

Показники	Коефіцієнт вагомості	Контроль	Дослід
Зовнішній вигляд	0,2	5,0	5,0
Колір	0,1	5,0	4,9
Смак	0,3	5,0	5,0
Запах	0,2	5,0	4,9
Консистенція	0,2	5,0	5,0
Загальна оцінка	**1**	**5,0**	**4,96**

Одним із ключових етапів підготовки гарячих закусок є маринування креветок, яке забезпечує не лише формування смаку та аромату, а й оптимізацію текстурних властивостей продукту. В експериментальних дослідженнях встановлено, що при маринуванні креветок у пюре ківі їхня консистенція помітно змінюється: м’якоть стає більш пружною, ніжною та водночас зберігає соковитість. Ці властивості є критично важливими для забезпечення високих органолептичних показників страв, оскільки саме структура продукту визначає сприйняття смаку та задоволення споживача.

Проведені дослідження показали, що за основними органолептичними характеристиками (смак, аромат, колір, консистенція) дослідні зразки, мариновані в пюре ківі, практично не відрізняються від контрольних зразків, що маринувалися традиційним способом із застосуванням оцту. Це підтверджує ефективність заміни оцтової кислоти на натуральні фруктові компоненти з точки зору збереження смакових та текстурних якостей продукту.

Для визначення оптимального часу маринування креветок було проведено серію експериментів із різною тривалістю витримки в маринаді: 5, 10, 20 та 30 хвилин. Під час досліджень оцінювали ступінь ніжності м’якоті, її пружність, соковитість та здатність утримувати форму під час теплової

обробки. Отримані дані дозволяють визначити, при якій тривалості маринування досягається максимальний баланс між текстурними та органолептичними властивостями креветок.

Аналіз результатів експерименту показав, що надто короткий час маринування (5 хвилин) не дозволяє продукту повністю насититися компонентами пюре, внаслідок чого м'якоть залишається менш пружною і менш ароматною. З іншого боку, надмірно тривале маринування (30 хвилин) може призвести до надмірної розм'якшеності та втрати частини соковитості, що негативно впливає на органолептичні показники. Оптимальним часом маринування виявилася тривалість 10 хвилин, під час якої креветки досягають бажаної м'якості, зберігають пружність та соковитість, а смак і аромат маринаду рівномірно розподіляються по всій м'якоті.

Таким чином, визначення оптимальної тривалості маринування є важливим етапом розробки технологічної карти гарячих закусок із креветок. Результати експерименту дозволяють стандартизувати процес підготовки продукту, забезпечити високу якість страв та гарантувати повторюваність органолептичних характеристик у серійному виробництві. Крім того, використання натурального пюре замість оцту забезпечує підвищення харчової та біологічної цінності страви, збагачення її вітамінами, мінералами та антиоксидантами, що робить страву не лише смачною, а й корисною для споживача (рис. 3.1).

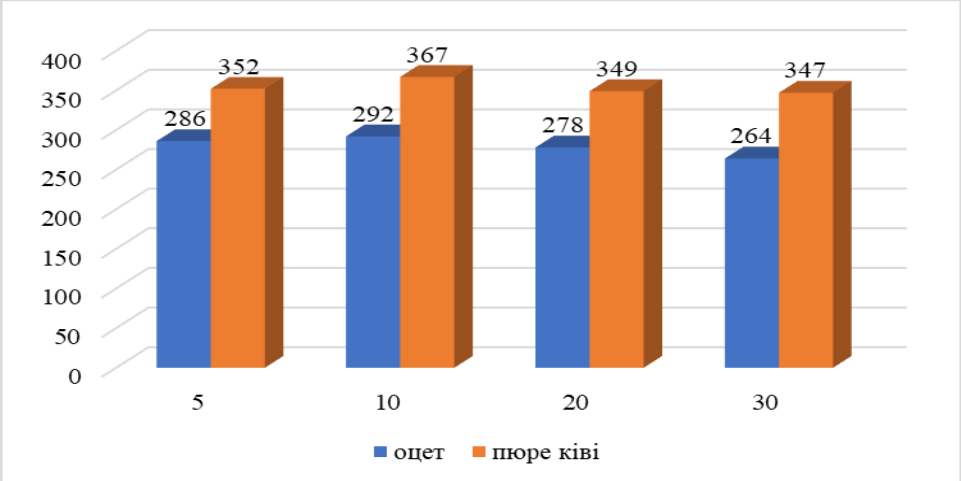

Рис. 3.1. Зміна ніжності м'яса креветок залежно від тривалості витримки

Із отриманих результатів видно, що під час маринування в оцті ніжність м’яса креветок поволі знижується зі збільшенням тривалості витримки. Під час маринування в пюре ківі оптимальною є тривалість 10 хв, за подальшої витримки показник знижується, погіршується консистенція (стає жорсткою) та смак (кислий післясмак).

Рецептурний склад мариновані креветок з соку лайму та амарантовій олії наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Рецептурний склад мариновані креветок в соку лайму та амарантовій олії

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Креветки	81	81
Оцет	8	
Рослинна олія	7	
Амарантова олії		7
Сок лайму		8
Перець чорний молотий	0,1	0,1
Сіль	0,9	0,9
Соус песто	4	3
Всього		**100**

Органолептична оцінка мариновані креветок в соку лайму та амарантовій олії наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Органолептична оцінка мариновані креветок в соку лайму та амарантовій олії

Показники	Коефіцієнт вагомості	Контроль	Дослід
Зовнішній вигляд	0,2	5,0	4,9
Колір	0,1	5,0	5,0
Смак	0,3	5,0	5,0
Запах	0,2	5,0	4,9
Консистенція	0,2	5,0	4,9
Загальна оцінка	**1**	**5,0**	**4,95**

Отже, маринування креветок у соку лайму та амарантовій олії покращує їх консистенцію, яка стає більш м’якою, дослідний зразок за основними органолептичними показниками наближені до контрольного.

Визначення раціонального часу маринування креветок (5, 10, 20 і 30 хв.), наведено на рис. 3.2.

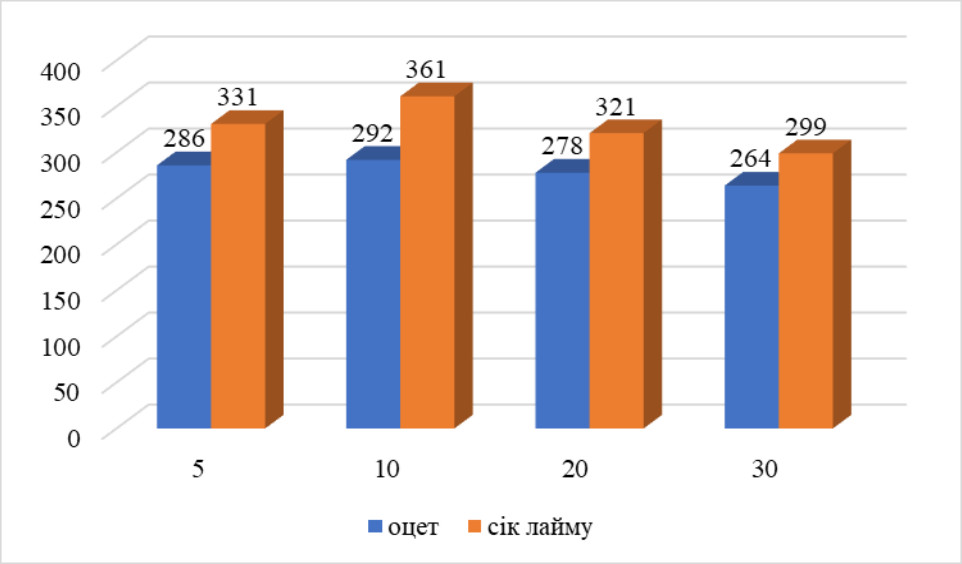

Рис. 3.2. Зміна ніжності м'яса креветок залежно від тривалості витримки

Отже, на основі отриманих даних видно, що під час маринування в оцті ніжність м'яса креветок погіршується зі збільшенням тривалості маринування. Оптимальних час маринування в соку лайма оптимальною є тривалість 10 хв, за подальшої витримки показник знижується.

Рецептурний склад мариновані креветок з пюре журавлини та кунжутній олії наведено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Рецептурний склад мариновані креветок в пюре журавлини та кунжутній олії

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Креветки	81	81
Оцет	8	
Рослинна олія	7	
Кунжутна олія		7
Пюре журавлини		8
Перець чорний молотий	0,1	0,1
Сіль	0,9	0,9
Соус песто	4	3
Всього		**100**

У табл. 3.7 наведено органолептичної оцінки мариновані креветок в пюре журавлини та кунжутній олії.

Таблиця 3.7

Органолептична оцінка мариновані креветок пюре журавлини та кунжутній олії

Показники	Коефіцієнт вагомості	Контроль	Дослід
Зовнішній вигляд	0,2	5,0	4,9
Колір	0,1	5,0	5,0
Смак	0,3	5,0	5,0
Запах	0,2	5,0	5,0
Консистенція	0,2	5,0	4,9
Загальна оцінка	**1**	**5,0**	**4,96**

Маринування креветок у пюре журавлини та кунжутній олії покращує їх консистенцію та смакові характеристики, дослідний зразок за основними органолептичними показниками не відрізняється від контрольного.

На рис. 3.3 наведено дослідження оптимального часу маринування креветок (5, 10, 20 і 30 хв.), визначали ступінь їх ніжності, в залежності від витримки у маринаді (рис. 3.3).

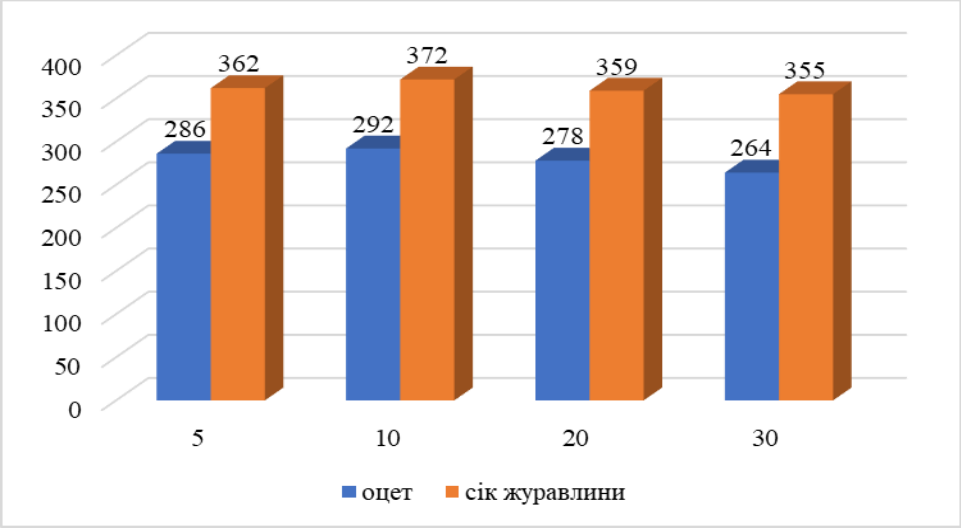

Рис. 3.3. Зміна ніжності м'яса креветок залежно від тривалості витримки

На основі отриманих досліджень, видно, що оптимальною є тривалість 10 хв, за подальшої витримки показник знижується.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

Головним показником якості гарячих закусок є її органолептична оцінка, особливого значення вона набуває при удосконаленні існуючої технології. Оцінювали тигрові креветки під соусом песто із різними маринадами за такими показниками: зовнішні вигляд, смак та запах, колір та консистенція, дані наводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Органолептичні показники тигрові креветки під соусом песто із різними маринадами

Показники якості	Тигрові креветки під соусом песто із різними маринадами
Консистенція	Щільна, м'яка, соковита соус песто без сторонніх домішок
Зовнішній вигляд	Креветки цілі без тріщен, соус однорідний
Колір	Креветки темно рожевого кольору, соус зелений
Смак	Запах та смак притаманні продуктам за рецептурою
Запах	Притаманний креветка з ароматом спецій

За результатами дегустацій побудовано профілограми органолептичних показників якості (рис. 3.4).

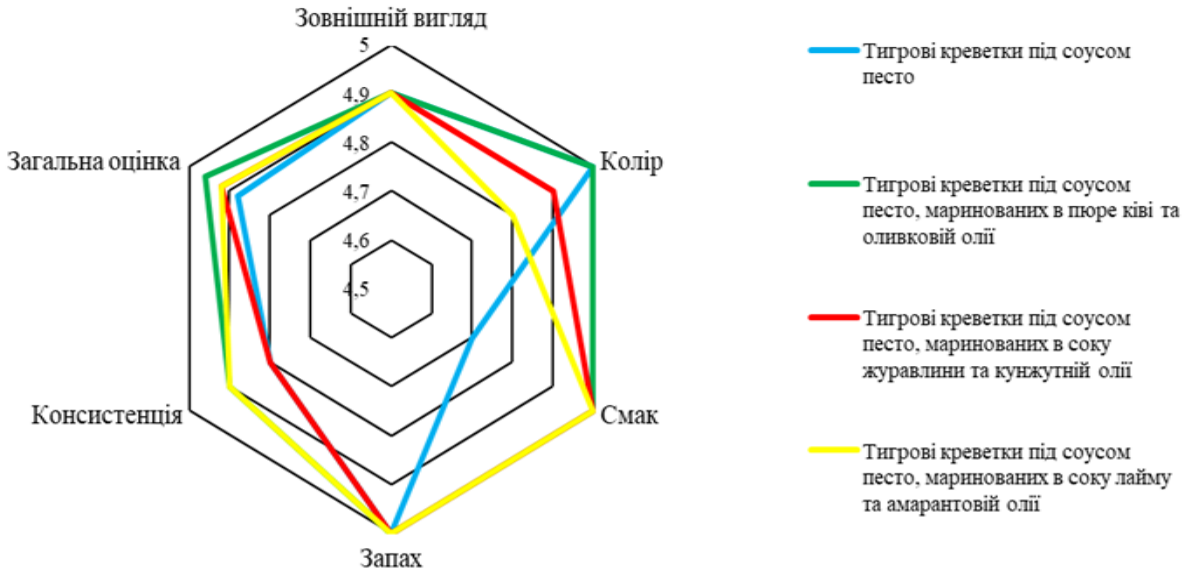

Рис. 3.4 Профілограми органолептичних показників тигрові креветки під соусом песто із різними маринадами

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу

Результати, отримані в ході проведених експериментальних досліджень, стали підґрунтям для розробки нових технологічних карт гарячих закусок, що представлені у додатках Б, В та Г. Використання цих технологічних карт дозволяє стандартизувати процес приготування страв, забезпечити високу органолептичну якість продукції та дотримання санітарно-гігієнічних норм у закладах ресторанного господарства. Впровадження нових технологічних рішень сприяє підвищенню ефективності роботи кухні, оптимізації витрат сировини та досягненню стабільності смакових характеристик страв.

У технології приготування гарячих закусок основна увага приділяється підготовці сировини. Зокрема, для нерибних гідробіонтів ключовим етапом є попередня обробка, що включає процедури розморожування, промивання та очищення продукту. Розморожування проводиться при контрольованій температурі, що дозволяє зберегти структуру та смакові якості інгредієнтів. Промивання гарантує видалення залишків лускатих елементів, піску або домішок, а очищення забезпечує готовність продукту до подальшої обробки та відповідність санітарним вимогам. Така комплексна підготовка сировини є необхідною для збереження високої харчової цінності та безпеки гарячих закусок.

Паралельно з підготовкою основного продукту формується маринад, що відіграє важливу роль у формуванні смаку, аромату та текстури страви. Маринад готується окремо, із дотриманням рецептурного співвідношення компонентів, що забезпечує оптимальне поєднання кислотності, жирності та ароматичних властивостей. Після підготовки інгредієнтів вони змішуються з маринадом і залишаються для маринування протягом 10 хвилин. Цей час є достатнім для рівномірного просочування продукту, що сприяє підвищенню його органолептичної привабливості, покращує соковитість і м’якість готової страви, а також забезпечує легше та швидше приготування на наступних етапах.

Наступним етапом технологічного процесу є обсмажування інгредієнтів на грилі. Цей спосіб теплової обробки дозволяє досягти характерного золотистого кольору, рум’яної скоринки та насиченого смаку за рахунок карамелізації білків та цукрів продукту. Обсмажування на грилі також сприяє рівномірному пропіканню продукту, збереженню його структури та вологи, що особливо важливо для морепродуктів та інших делікатних інгредієнтів. Тривалість та температура обсмажування визначаються експериментально для кожного виду сировини та фіксуються у технологічних картах, що гарантує повторюваність результату та стабільність якості при серійному виробництві.

Таким чином, комплексне застосування експериментально підтверджених параметрів під час підготовки та обробки інгредієнтів забезпечує високу якість гарячих закусок, збереження їх харчової цінності та максимальну органолептичну привабливість. Використання технологічних карт дозволяє стандартизувати процес приготування, контролювати норму виходу готової продукції та ефективно використовувати ресурси закладу. Крім того, завдяки впровадженим нововведенням можна скоротити час обробки продуктів, підвищити продуктивність кухонного персоналу та гарантувати безпечність готових страв для споживачів.

Розроблені технологічні карти включають всі ключові етапи виробництва гарячих закусок: від приймання та підготовки сировини, маринування, обсмажування на грилі до порціонування та оформлення страв. Кожен етап регламентується точними параметрами: температурою, тривалістю обробки, співвідношенням інгредієнтів, що дозволяє досягти стабільної якості продукції незалежно від обсягу виробництва. Це особливо важливо для закладів ресторанного господарства, де одночасно готуються великі партії страв та важливо забезпечити однорідність смаку, аромату та зовнішнього вигляду кожної порції.

Впровадження результатів експериментальних досліджень у технологічний процес гарячих закусок дозволяє оптимізувати виробництво, підвищити якість та безпеку продукції, стандартизувати процес приготування

та забезпечити споживачів смачними та естетично оформленими стравами. Усі отримані дані та параметри відображені у відповідних додатках до роботи, що дає можливість їх практичного використання у закладах ресторанного господарства. Технологічній схеми на розроблені гарячі закуски наведено в додатках Д, Ж, К.

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв

Одним із ключових етапів розробки нових гарячих закусок є визначення їхньої харчової та біологічної цінності. Під харчовою цінністю розуміють суму поживних речовин у страві, які здатні забезпечити організм необхідною енергією, макро- та мікроелементами, вітамінами та біологічно активними речовинами. Для оцінки харчової цінності нових технологічних розробок було проведено розрахунок за складом інгредієнтів та їх співвідношенням у рецептурі.

У процесі дослідження основна увага приділялася впливу заміни окремих інгредієнтів на поживну цінність страви. Так, традиційний маринад на основі оцтової кислоти був замінений на натуральні пюре з ківі, лайму та журавлини, а рослинні олії — на оливкову, кунжутну та амарантову. Заміна цих компонентів обґрунтована як з точки зору безпеки харчових продуктів, так і з позиції підвищення їх біологічної цінності. Пюре фруктів і ягід не тільки надають стравам виразного аромату та приємної кислотності, а й збільшують вміст вітаміну С, органічних кислот та антиоксидантів, що сприяє зміцненню імунної системи та підвищенню антиоксидантного потенціалу страв.

Використання оливкової, кунжутної та амарантової олії замість традиційних жирів дозволяє значно покращити жирнокислотний склад гарячих закусок. Ці олії містять високий рівень мононенасичених жирних кислот, що сприяють зниженню рівня «шкідливого» холестерину в крові та підтримують нормальну роботу серцево-судинної системи. Крім того, олії цих видів багаті на вітаміни Е та К, каротиноїди та поліфеноли, які підвищують антиоксидантну активність продуктів і захищають клітини від окислювального стресу.

У ході розрахунку було встановлено, що використання натуральних пюре замість оцту не лише зберігає кислотність та необхідну текстуру закусок, а й забезпечує надходження додаткових макро- та мікроелементів. Так, пюре ківі та лайму містять калій, магній та органічні кислоти, що сприяють нормалізації водно-електролітного балансу та покращенню травлення. Пюре журавлини є джерелом фенольних сполук та вітаміну С, що має протизапальну та антиоксидантну дію. Розрахунок харчової цінності нових закусок проводився із застосуванням стандартних методик визначення вмісту білків, жирів, вуглеводів та енергетичної цінності, а також із врахуванням концентрації вітамінів та мінералів у складі сировини. Аналіз отриманих даних показав, що заміна окремих компонентів позитивно впливає на баланс нутрієнтів у страві, підвищує її калорійність за рахунок корисних жирів та збагачує продукт мікроелементами.

Крім того, впровадження нових інгредієнтів сприяє покращенню органолептичних показників. Страви набувають насиченого смаку, приємного аромату та привабливого кольору, що робить їх більш естетично привабливими для споживачів. Висока харчова цінність у поєднанні з поліпшеними органолептичними характеристиками дозволяє використовувати нові гарячі закуски як у меню закладів ресторанного господарства, так і для спеціалізованого харчування, спрямованого на підтримку здорового способу життя.

Таким чином, розрахунок харчової цінності нових гарячих закусок підтвердив ефективність застосування натуральних маринадів та високоякісних рослинних олій. Це забезпечує не лише покращення поживної та біологічної цінності страв, а й підвищення їхньої безпеки для споживача. Результати дослідження можуть бути використані для стандартизації рецептур, розробки технологічних карт та впровадження нових продуктів у практику закладів ресторанного господарства України.

Результати дослідження поживної цінності розробленої страви, представлені у табл. 3.9 [10]. Розрахунок проводимо на 100 г готового виробу.

Таблиця 3.9

Дослідження поживної цінності розробленої страви

Нутрієнт	Тигрові креветки під соусом песто	Тигрові креветки під соусом песто, мариновані в пюре ківі та оливковій олії	Тигрові креветки під соусом песто, мариновані в пюре журавлини та кунжутній олії	Тигрові креветки під соусом песто, мариновані в соку лайму та амарантовій олії
Білки, г	15,31	15,39	15,65	15,55
Жири, г	8,78	8,82	9,08	8,98
НЖК, г	6,06	6,37	6,63	6,43
МЖК, г	4,41	7,28	7,54	7,34
Омега-6, г	2,81	2,88	3,14	3,04
Омега-3, г	3,42	3,66	3,92	3,72
Вуглеводи, г	0,24	0,82	1,08	0,88
Харчові волокна, г	0,01	0,28	0,54	0,34
Енергетична цінність, ккал	141,11	143,97	146,31	145,11
Макроелементи				
Кальцій, мг	109,35	112,39	112,60	112,50
Калій, мг	210,60	234,20	234,41	234,31
Магній, мг	48,60	50,52	50,73	50,67
Натрій, мг	364,50	364,82	365,03	364,93
Фосфор, мг	132,84	133,17	133,38	133,32
Мікроелементи				
Залізо, мг	1,78	1,85	1,64	1,64
Йод, мкг	89,10	89,26	89,05	89,47
Цинк, мг	1,70	1,72	1,51	1,51
Вітаміни				
Вітамін B_1, мг	0,05	0,05	0,17	0,16
Вітамін B_2, мг	0,65	0,65	0,77	0,76
Вітамін B_6, мг	0,16	0,18	0,30	0,29
Вітамін B_9, мг	12,96	14,47	14,59	14,58
Вітамін Е, мг	2,76	4,79	4,91	4,90
Вітамін С, мкг	1,13	6,81	6,93	6,92
Вітамін А, мг	0,01	2,67	2,79	2,78

За результатами проведених досліджень було встановлено, що застосування розробленої технології маринування креветок дозволяє суттєво покращити їхню харчову цінність. Зокрема, у готовому продукті відзначено значне зростання вмісту мононенасичених жирних кислот, які відіграють важливу роль у підтримці здоров’я серцево-судинної системи та сприяють нормалізації обміну ліпідів в організмі. Порівняно з контрольним зразком, концентрація цих кислот збільшилася на 64,94 %, що свідчить про ефективність

обраного способу маринування та використання рослинних олій високої біологічної цінності. Крім того, відзначено суттєве підвищення вмісту харчових волокон у продукті – вони збільшилися у 2,7 рази. Харчові волокна є необхідними для нормальної роботи травної системи, вони сприяють поліпшенню перистальтики кишечника, забезпечують тривале відчуття насичення та беруть участь у детоксикаційних процесах організму. Таким чином, розроблена технологія не лише підвищує смакові та органолептичні властивості креветок, а й робить їх більш корисними з точки зору підтримки фізіологічних функцій організму. Важливим аспектом є зміни мінерально-вітамінного складу готової страви. Було встановлено, що концентрація калію підвищилася на 11,21 %, магнію – на 3,59 %. Зростання цих макроелементів позитивно впливає на роботу серця, м’язів та нервової системи, сприяє підтриманню електролітного балансу та нормальному обміну речовин. Крім того, значно поліпшився вітамінний профіль продукту: вітамін B1 збільшився на 3,29 %, вітамін B6 – на 9,88 %, вітамін B9 – на 11,67 %. Ці водорозчинні вітаміни забезпечують нормальне функціонування нервової системи, підтримують процеси енергетичного обміну та кровотворення. Особливо відзначено суттєве підвищення рівня жиророзчинних та водорозчинних вітамінів, що визначають загальну антиоксидантну активність продукту. Вітамін Е у готових креветках збільшився на 73,42 %, вітамін С – у п’ять разів, а вітамін А – у 32,8 разів. Такі зміни не лише підвищують харчову цінність страви, а й забезпечують її здатність боротися з окислювальним стресом в організмі, сприяючи захисту клітинних структур та поліпшенню імунної реактивності. Таким чином, застосування розробленої технології маринування креветок із використанням натуральних фруктових пюре та високоякісних рослинних олій дозволяє досягти комплексного поліпшення харчової цінності продукту. Це проявляється як у збільшенні вмісту корисних жирних кислот і харчових волокон, так і у значному збагаченні мінерально-вітамінного складу, що робить страву більш корисною та функціонально цінною для організму людини.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У ході проведеного дослідження було детально вивчено питання удосконалення технології приготування гарячих закусок із гідробіонтів ресторану «Noel» готельно-ресторанного комплексу «Вікторія ДеЛюкс» м. Чернівці. Розглянуто сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства та визначено роль гарячих закусок у раціоні харчування людини. Гарячі закуски займають значну нішу в меню закладів громадського харчування, забезпечують різноманітність страв, сприяють стимулюванню апетиту та покращують органолептичні характеристики основних страв.

В першому розділі було проведено аналіз харчової цінності сировини показав, що включення до складу гарячих закусок продуктів тваринного і рослинного походження дозволяє значно підвищити їх біологічну цінність. М’ясна та рибна сировина є джерелом повноцінних білків, мінеральних речовин і вітамінів, які необхідні для нормального функціонування організму. Риба, зокрема, містить всі незамінні амінокислоти, а також фосфор, йод, фтор і вітаміни A, D та E. М’ясо забезпечує організм вітамінами групи B, мінералами (калій, натрій, кальцій, магній, залізо) та екстрактивними речовинами, що поліпшують травлення.

Рослинна сировина, включаючи овочі, фрукти, ягоди, зелень та гриби, забезпечує організм вітамінами C, B, K, каротиноїдами, антиоксидантами та мінеральними речовинами. Вона сприяє підтриманню кислотно-лужної рівноваги, стимулює секрецію травних соків та покращує перетравлюваність їжі. Дослідження показали, що більшість біологічно активних речовин у рослинній сировині зберігаються навіть після кулінарної обробки, що підтверджує доцільність використання цих продуктів у гарячих закусках.

В технології гарячих закусок із гідробіонтів використовують: зелень та ароматні пряні трави (лавровий лист, базилік, орегано, м'яту, кріп, чебрець, розмарин та шафран). Для приготування гарячих закусок використовують

оливкову олію, часник, цибулю, червоний стручковий перець, селеру, помідори та різноманітні сири.

У рамках роботи розроблено технологію приготування нових гарячих закусок із тигрових креветок під соусом песто з маринадами на основі натуральних фруктових та ягідних пюре: ківі з оливковою олією, журавлина з кунжутною олією та лайм з амарантовою олією. Вибір фруктових і ягідних пюре замість оцту обґрунтований тим, що синтетична оцтова кислота може становити потенційну небезпеку для здоров’я людини. Використання натуральних компонентів рослинного походження забезпечує високий рівень безпеки харчової продукції та одночасно покращує органолептичні властивості страв.

Також проведено оптимізацію використання рослинних олій у рецептурі. Встановлено, що заміна традиційної соняшникової олії на оливкову, кунжутну та амарантову дозволяє отримати збалансований жирнокислотний склад, підвищити харчову цінність страв та поліпшити їх смакові і ароматичні характеристики. Таким чином, розроблені технологічні прийоми гарантують високий рівень поживної та біологічної цінності закусок.

Окрему увагу приділено організації виробничого процесу у закладі ресторанного господарства. Встановлено, що раціональна організація виробничих приміщень, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та планування технічних, адміністративних і обідніх зон забезпечують безперервність технологічного процесу та підвищують ефективність обслуговування клієнтів.

Для забезпечення санітарної безпеки передбачено поділ приміщень на блоки з окремими дверними прорізами відповідно до функціонального призначення. Дотримано вимог щодо ширини дверей у різних зонах: вхідна зона та зона завантаження – 1100 мм, санітарні вузли – 620 мм, а санвузли для маломобільних груп населення – не менше 900 мм. Такий підхід забезпечує комфорт і безпечний доступ для всіх категорій споживачів та персоналу.

Важливим аспектом є зміни мінерально-вітамінного складу готової страви. Було встановлено, що концентрація калію підвищилася на 11,21 %,

магнію – на 3,59 %. Зростання цих макроелементів позитивно впливає на роботу серця, м’язів та нервової системи, сприяє підтриманню електролітного балансу та нормальному обміну речовин. Крім того, значно поліпшився вітамінний профіль продукту: вітамін В1 збільшився на 3,29 %, вітамін В6 – на 9,88 %, вітамін В9 – на 11,67 %. Ці водорозчинні вітаміни забезпечують нормальне функціонування нервової системи, підтримують процеси енергетичного обміну та кровотворення.

Особливо відзначено суттєве підвищення рівня жиророзчинних та водорозчинних вітамінів, що визначають загальну антиоксидантну активність продукту. Вітамін Е у готових креветках збільшився на 73,42 %, вітамін С – у п’ять разів, а вітамін А – у 32,8 разів. Такі зміни не лише підвищують харчову цінність страви, а й забезпечують її здатність боротися з окислювальним стресом в організмі, сприяючи захисту клітинних структур та поліпшенню імунної реактивності.

Таким чином, проведене дослідження доводить, що поєднання сучасних технологій обробки сировини, використання натуральних маринадів та раціональна організація виробничих процесів дозволяє значно підвищити якість гарячих закусок. Розроблена технологія може бути впроваджена у закладах ресторанного господарства як приклад ефективного підходу до підвищення харчової цінності страв і забезпечення безпеки споживання.

Загалом, результати роботи підтверджують доцільність подальшого впровадження розроблених технологічних прийомів у практику ресторанного бізнесу. Вони сприяють не лише задоволенню смакових потреб клієнтів, а й підвищенню професійного рівня кухарів, оптимізації виробничих процесів та зміцненню іміджу закладу як сучасного, безпечного і орієнтованого на споживача підприємства харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Venturi S., Grossi L., Marra G. A., Venturi A., Venturi M. (2003), Iodine, helicobacter pylori, stomach cancer and evolution [European EpiMarker], No. 2 – P. 17.
4. Антоненко, А. В., Бровенко, Т. В., Василенко, О. В., Стукальська, Н. М., Криворучко, М. Ю., & Толок, Г. А. Технологія кондитерських виробів з використанням порошків тропічних рослин. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. – 2022. – С. 100-109.
5. Дітріх І.В., Ференець Ж.М. Функціональні рибні напівфабрикати з курагою для закладів ресторанного господарства: матеріали IX Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. – С. 143.
6. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
7. Захарчук В. Г., та ін. Технологія продукції ресторанного господарства /В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
8. Корзун В. Н. Проблема мікроелементів у харчуванні населення України та шляхи її вирішення / В. Н. Корзун, А. М. Парац // Проблеми харчування. — 2007. – № 1 (14). – С. 5-11
9. Кравченко В.І. Оцінювання йододефіцитних захворювань та моніторинг їх усунення / В.І. Кравченко. Посібник для керівників програм. – Третє видання. – К.: «К.І.С.», 2008. – 104 с.
10. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.

11. Мельникова К.О., Колісниченко Т.О. Шляхи підвищення харчової цінності гарячих закусок. Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 21 вересня 2017 р. – Х. : ХДУХТ, 2017. – С. 103-104.

12. Морские прибрежные экосистемы: водоросли, беспозвоночные и продукты их переработки // Сб. материалов второй межд. научно-практ. конф. – М.: Изд-во ВНИРО. – 2002. – 461 с.

13. Наукове обґрунтування та створення основ технології, нормативної і технологічної документації для виробництва купажів вітчизняних олій, збалансованих за жирнокислотним складом [Текст] : звіт по НДР (заключ.) / УкрНДІОЖ НААН ; рук. Т. В. Матвєєва. –ДР 0114U001497. – Харків, 2015. – 215 с.

14. Нові підходи у вирішенні проблеми ліквідації йододефіцитних захворювань / [В. Н. Корзун, А. М. Парац , К. М. Бруслова та ін.] // Проблеми харчування. – 2004. – № 3. – С.21–25.

15. Паламарек К.В., Федорчук І.А. Розроблення технології картопляних ньоків оздоровчого призначення. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали ІІ Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2019 р. – Чернівці. – С. 110 – 113.

16. Пересічна С. М. Кулінарологія функціонального призначення для студентів / С.М. Пересічна, М.І. Пересічний // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: Матеріали другої міжнар. наук.- практ. конференції / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі, Таврійський держ. агротехнологічний ун-т. – Харків: ХДУХТ, 2017. – С. 281-282.

17. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.

18. Скуріхін І.М. Хімічний склад харчових продуктів. Довідкове видавництво / Скуріхін І.М. // «ДеЛі принт». 2002. 235 с.

19. Креветки мариновані в оцті URL: https://lifehacker.ru/recipe/marinovannye-krevetki-s-limonom-i-uksusom/

20. Ресторани морепродуктів у Києві URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g294474-c33-Kyiv.html

21. Риба і морепродукти для HoReCa URL: https://vova.ua/uk/category/moreprodukti/

22. Риба і морепродукти: харчова цінність URL: https://uaeu.top/zdorovia/riba-i-moreprodukti-kharchova-tsinnist-riba-khimichnij-sklad-korist-dlya-organizmu.html

23. Ресторан Noel URL: https://victoriadeluxehotel.com.ua/

24. Інстаграм сторінка victoria.deluxe.hotel

ДОДАТКИ

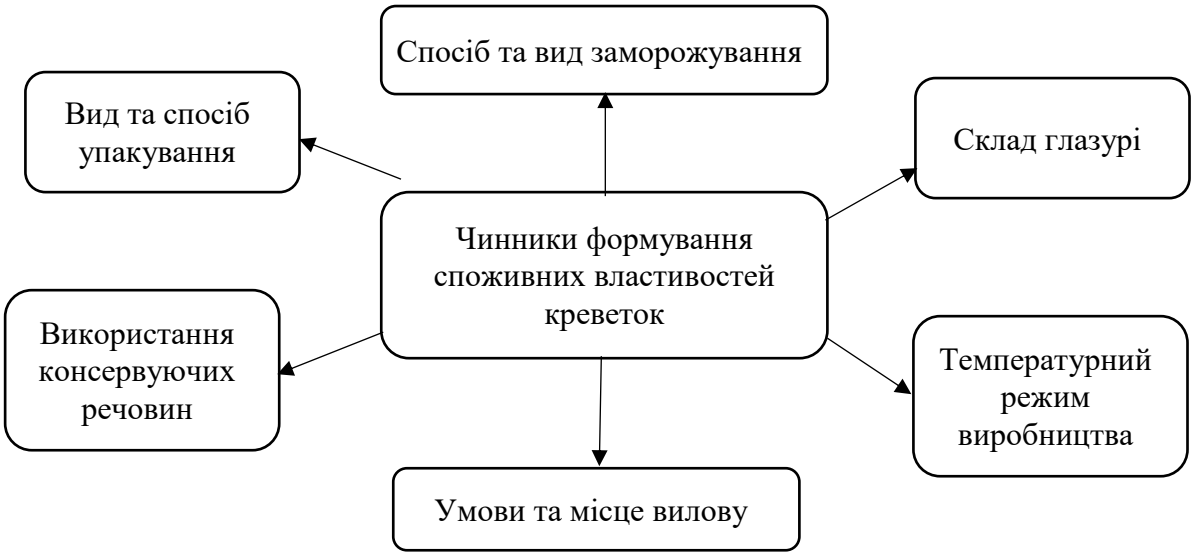

Рис. 2.4. Чинники, які формують споживні властивості креветок

Додаток Б

Таблиця 2.1

Аналіз базової рецептури страви «Тигрові креветки під соусом песто»

Найменування рецептурних компонентів	**Вимоги до рецептурних компонентів**	**Вміст, %**	**Механічна кулінарна обробка**
Креветки	Колір - яскраво-рожевий Смак – солодкуватий, ніжний Консистенція – щільна структура	81	Розморожування, промивання
Оцет	Колір – прозорий. Смак та запах - кислий, властивий продукту	8	-
Рослинна олія	Прозорість – прозора, без осаду Запах - без запаху. Консистенція - рідка	7	-
Перець чорний молотий	Консистенція – порошкоподібна Колір - темно-сірий. Смак - пекучий	0,1	-
Сіль	Консистенція – кристалічна, сипуча Смак – солоний. Колір – білий	0,9	-
Соус песто	Однорідна консистенція, без сторонніх домішок	3	-
Разом		**100**	

Таблиця 2.2

Аналіз технологічного процесу виробництва базового продукту

Найменування технологічної операції	**Мета, що досягається**	**Параметри технологічної операції**	**Фізико-хімічні процеси, що відбуваються**
Підготовка креветок:			
Розморожування	Відновлення початкових властивостей	t= 18-20°С, τ=120 хв.	-
Промивання	Зниження механічних та мікробних забруднень	t= 18°С τ= 2 хв.	Часткова втрата водорозчинних речовин
Очищення	Відокремлення шийки від панциря, видалення хвостового плавника	-	Порушення цілісності структури
Приготування маринаду:			
Змішування інгредієнтів	Змішування оцту, рослинної олії, солі та перцю чорного молотого	-	-

Продовження таблиці 2.2

Найменування технологічної операції	**Мета, що досягається**	**Параметри технологічної операції**	**Фізико-хімічні процеси, що відбуваються**
Маринування креветок:			
З'єднання очищених креветок з маринадом	Розм'якшення волокон креветок, зміна органолептичних показників	t = 3-5℃ τ=30 хв.	Зміни в білковій системі м'язової тканини, збільшення вологозв'язувальної здатності, формування нового смаку і запаху
Смаження на грилі			
Відварювання	Доведення сировини до готовності	τ=3-4 хв	Денатурація білків, набухання колагену, випаровування вологи в поверхневому шарі
Реалізація:			
Порціонування, оформлення соусом песто	Підготовка до подачі	t = 14℃	-

Додаток В

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Брускети з ікрою лосося
106 UAH
80/15г
2

Брускети з рибою
225 UAH
(асорті з тунцем, оселедцем, сьомгою)
230/30г
4

Брускети овочеві
232 UAH
(асорті з помідорів, гуакомоле, в'ялених томатів та печеного перцю)
230/30г
3

Форшмак «два смаки» з грінками
179 UAH
(форшмак з оселедця з вершковим маслом та домашнім сиром)
300/30г
3

Закуска з оселедця з картоплею
136 UAH
320г
2

Креветки королівські на овочевій подушці
325 UAH
(тигрові креветки, цукіні, перець св., капуста брокколі)
250г

Тар-тар з сьомги
226 UAH
(сьомга солена, авокадо)
110г

Тар-тар з телятини з горіховим соусом
386 UAH
(телятина охолоджена, імбир, гірчиця французька, горіховий соус)
250г
1

Вітелло тоннато
314 UAH
(телятина запечена, соус з тунця, каперси)
125/150г
2

Карпачо з груші, прошутто та сиру дорблу з руколою під медово-гірчичним соусом
273 UAH
250г
3

Ніжний курячий паштет з цибулевим мармеладом
177 UAH
120/50г
1

Європейська м'ясна тарілка
474 UAH
(салямі, прошутто, шинка)
300г
8

Язик під соусом з печених баклажанів
314 UAH
150/100г

Три види сала
153 UAH
(сало з зеленню, паприкою та мелене, часник, зелень)
50/50/50/100г
2

Сирне плато з медом та виноградом
287 UAH
(оливковий сир, камамбер, дорблю, пармезан)
200/50/20/100/50г
4

Асорті зі свіжих овочів
150 UAH
(огірки, помідори, перець, зелень)
100/100/100/ 40/20г
2

САЛАТИ

Салат з мікс-салату, морепродуктів, авокадо та помідорів
339 UAH
250г

Салат з вугрем та перепелиними яйцями
378 UAH
(мікс-салат, вугор, авокадо, яйце пашот)
195/30г

Мікс салат з ролами з сьомги
207 UAH
(мікс-салат, помідори чері, яйце перепелине, сир маскарпоне, медово-гірчична заправка)
240г
2

Салат-барбекю з сьомгою та креветками
329 UAH
(мікс-салат, помідори чері, соус песто)
240г
1

Східна екзотика
262 UAH
(помідори, авокадо, морські водорості, горіховий соус)
220/30г

Салат з хрустких баклажанів, томатів та фети
371 UAH
350г
1

Салат Грецький
141 UAH
(помідори, огірки, перець, сир фета, оливки, маслини, олія раслинна)
265г
10

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Тигрові креветки під соусом Песто
376 UAH
170/40/50г

Мідії в вершково-сирному соусі
209 UAH
200/20г

Млинці з креветками під соусом Бешамель
242 UAH
200г

Млинці з ікрою лосося
311 UAH
140/20 г

Сир пане в сухарях Панко
188 UAH
150/100г
1

Сирні кульки з соусом із лісових ягід
128 UAH
130г
6

Деруни з лососем під вершковим соусом
281 UAH
150/75/100г

Деруни з язиком у вершковому соусі
291 UAH
150/150г

Деруни з грибами у вершковому соусі
110 UAH
150/80г
1

ГАРЯЧІ СТРАВИ З РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

Морська колекція (на 6 персон)
1691 UAH
(сьомга, судак, креветки королівські, мідії, восьменіг у сирно-вершковому соусі)
900/400г
2

Лосось з мусом з зеленого горошку
455 UAH
150/200/50г

Стейк з сьомги з овочами, запечений в пергаменті
325 UAH
200/120/60г

Сьомга «Монте Роз»
435 UAH
(філе сьомги з морепродуктами та шпинатно – вершковим соусом)
125/80/50г

Велінгтон з лосося
506 UAH
(лосось, шпинат в листковому тісті, соус вершковий)
350/50г
2

Сьомга «Симфонія моря»
285 UAH
(сьомга, перець св., печериці, листкове тісто під ікорним соусом)
250/5/60/20г

Судак смажений з овочами гриль (баклажани, кабачки, перець) під сирним соусом
378 UAH
150/170/ 100/60г
3

Форель з овочевим тартаром та смарагдовим соусом
43800 UAH
150/150/100/60г

ГАРЯЧІ СТРАВИ З М'ЯСА ТА ПТИЦІ

Стейк з свинини з грибами
230 UAH
200/50/75г
1

Стейк з свинини під вершковим соусом
219 UAH
200/100г

Медальйони з свинини в беконі
297 UAH
200/100/50г
1

Шашлик з свинини
840 UAH
1000/300/100г
1

Стейк з телятини «Нью-йорк»
315 UAH
200/130/50г

Телятина «Фламбе» фарширована сиром
275 UAH
170/75г

Курячі грудки «Кордон блю» під вершковим соусом
182 UAH
(куряче філе, бекон, сир)
200/100г
3

Котлета по-київськи з трюфельним маслом
191 UAH
(куряче філе, масло трюфельне, яйце пашот)
100/50г
2

Качина ніжка «Конфі»
189 UAH
з запеченими
яблуками та соусом з лісових ягід
150/150г

Язик «по-міланськи»
235 UAH
з грибами, помідорами та сиром
250г

Свинина заречена з курагою та камамбером
605 UAH
500/150г

ГАРНІРИ

Картопля з лисичками у вершковому соусі
133 UAH
300г
2

Овочі гриль
130 UAH
200г

Картопля запечена з сиром Пармезан
97 UAH
200г
2

Рис з овочами
75 UAH
260г
1

Картопля смажена по - домашньому
70 UAH
200г
1

Картопля молода з вершковим маслом та зеленню
60 UAH
200г
5

ДЕСЕРТИ

Млинці з маком та медом
60 UAH
170/30г
2

Млинці з солодким сиром та карамеллю
60 UAH
170/30г
1

Домашнє морозиво «Семіфредо»
60 UAH
120г

ХЛІБ

Булочка
12 UAH
1шт

Чіабата
46 UAH
1шт

Хлібний кошик
120 UAH
(хліб білий та чорний власного виробництва, булочки)
6шт
150/150/г
3

Додаток Г

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання
у ресторанному господарстві)
_____
(власне ім'я, прізвище керівника)
"___" _____ 2026 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №1

Тигрові креветки під соусом песто, мариновані в пюре ківі та оливковій олії

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Креветки	81	81	ДСТУ 4440 2005
Оливкова олія	7	7	ДСТУ 5065:2008
Пюре ківі	8	8	ДСТУ ISO 1955:2013
Перець чорний молотий	0,1	0,1	ДСТУ ISO 959-1:2008
Сіль	0,9	0,9	ДСТУ 3583:2015
Соус песто	4	3	
Всього		**100**	

Технологія приготування

Креветки розморожують при t= 18-20℃, протягом 120 хв., промивають, очищують від шийки, панцира, хвостового плавника. Ківі очистити, помити, подрібнити на термоміксі до пюреподібної консистенції. Для маринаду з’єднують пюре ківі, оливкову олію, сіль та перець чорний молотий. Креветки залити маринадом та залишити на 10 хвилин. Обсмажити креветки на грилі протягом 3-4 хв. Креветки викласти на тарілку, додати соус песто, подавати при t= 14℃.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — креветки викладено на тарілці, з соусом песто.

Смак і запах — запах та смак притаманні продуктам за рецептурою.

Колір — темно-рожевий.

Консистенція — пружна, м’яка та соковита.

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	15,39
Жири, г	8,82
Вуглеводи	0,82
Енергетична цінність, ккал	143,97

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

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

Додаток Д

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання
у ресторанному господарстві)
_____
(власне ім'я, прізвище керівника)
"___" _____ 2026 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №2

Тигрові креветки під соусом песто мариновані в пюре журавлини та кунжутній олії

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Креветки	81	81	ДСТУ 4440 2005
Журавлина	8	8	ДСТУ 5035:2008
Кунжутна олія	7	7	ДСТУ 2423-94
Перець чорний молотий	0,1	0,1	ДСТУ ISO 959-1:2008
Сіль	0,9	0,9	ДСТУ 3583:2015
Соус песто	4	3	
Всього		**100**	

Технологія приготування

Журавлину миють, обсушують, перетирають. Креветки розморожують при t= 18-20℃, протягом 120 хв., промивають, очищують від шийки, панцира, хвостового плавника. Для маринаду з'єднують пюре журавлини, кунжутну олію, сіль та перець чорний молотий. Креветки залити маринадом та залишити на 10 хвилин. Обсмажити креветки на грилі протягом 3-4 хв. Креветки викласти на тарілку, додати соус песто, подавати при t= 14℃.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — креветки викладено на тарілці, з соусом песто.

Смак і запах — запах та смак притаманні продуктам за рецептурою.

Колір — рожевий.

Консистенція — пружна, м'яка та соковита.

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	17,12
Жири, г	9,70
Вуглеводи	1,05
Енергетична цінність, ккал	147,17

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

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

Додаток Е

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання
у ресторанному господарстві)
_____
(власне ім'я, прізвище керівника)
"___" _____ 2026 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №3

Тигрові креветки під соусом песто мариновані в соку лайму та амарантовій олії

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Креветки	81	81	ДСТУ 4440 2005
Лайм	8	8	ДСТУ ISO 1955:2013
Амарантова олія	7	7	ДСТУ 2293-99
Перець чорний молотий	0,1	0,1	ДСТУ ISO 959-1:2008
Сіль	0,9	0,9	ДСТУ 3583:2015
Соус песто	4	3	
Всього		**100**	

Технологія приготування

Лайм миють, видавлюють фреш, перетирають через сито.

Креветки розморожують при t= 18-20°С, протягом 120 хв., промивають, очищують від шийки, панцира, хвостового плавника. Для маринаду з'єднують фреш лайму, амарантову олію, сіль та перець чорний молотий. Креветки залити маринадом та залишити на 10 хвилин. Зелень петрушки перебрати, помити та обсушити. Обсмажити креветки на грилі протягом 3-4 хв. Креветки викласти на тарілку, додати соус песто, подавати при t= 14°С.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — морські гребінці викладено на тарілці, прикрашені зеленню петрушки.

Смак і запах — запах та смак притаманні продуктам за рецептурою.

Колір — бежевий.

Консистенція — пружна, м’яка та соковита.

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	14,26
Жири, г	7,17
Вуглеводи	0,93
Енергетична цінність, ккал	151,85

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

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

Додаток Ж

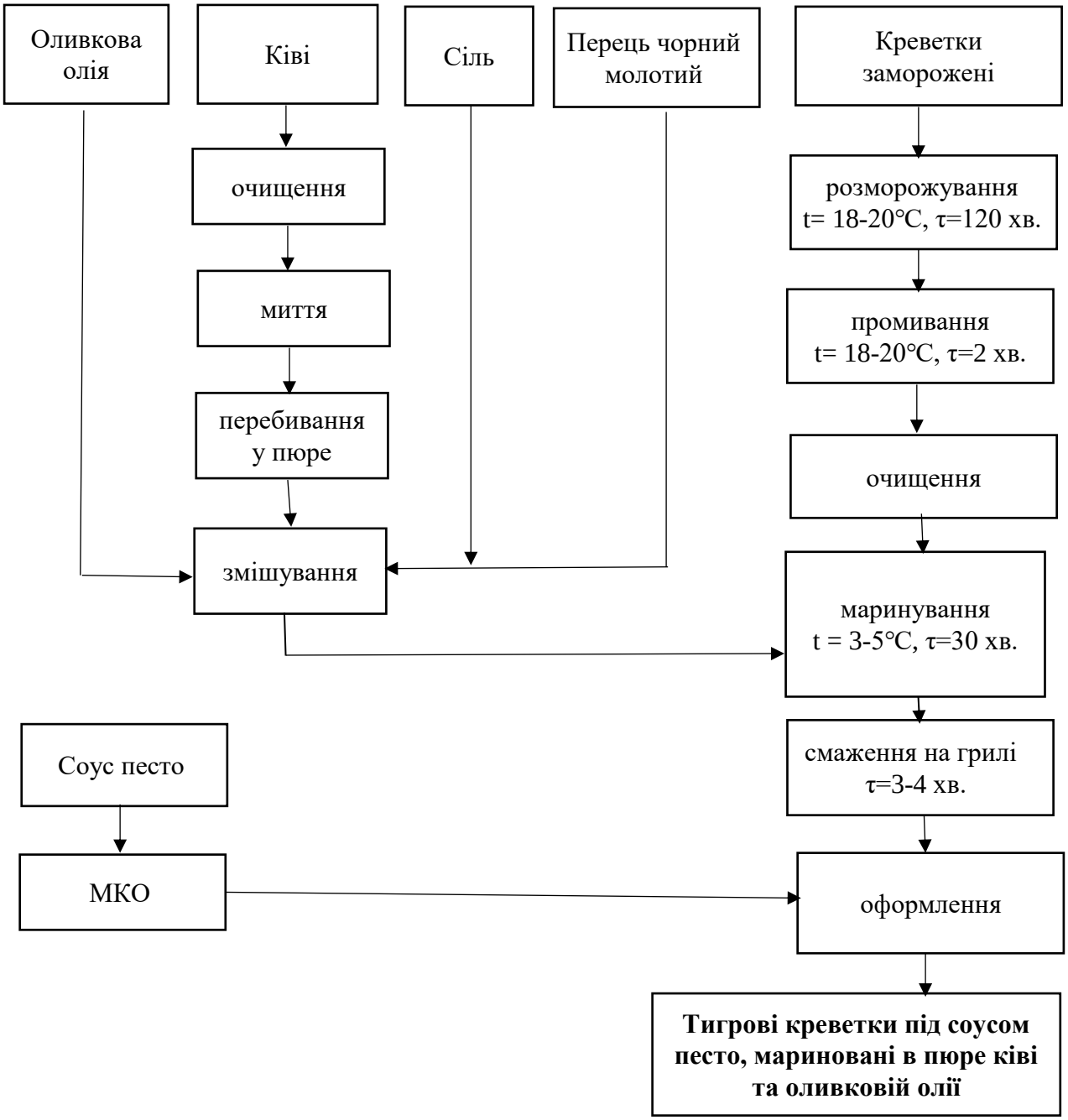

Рис. 2.5. Технологічна схема приготування «Тигрові креветки під соусом песто, мариновані в пюре ківі та оливковій олії»

Додаток 3

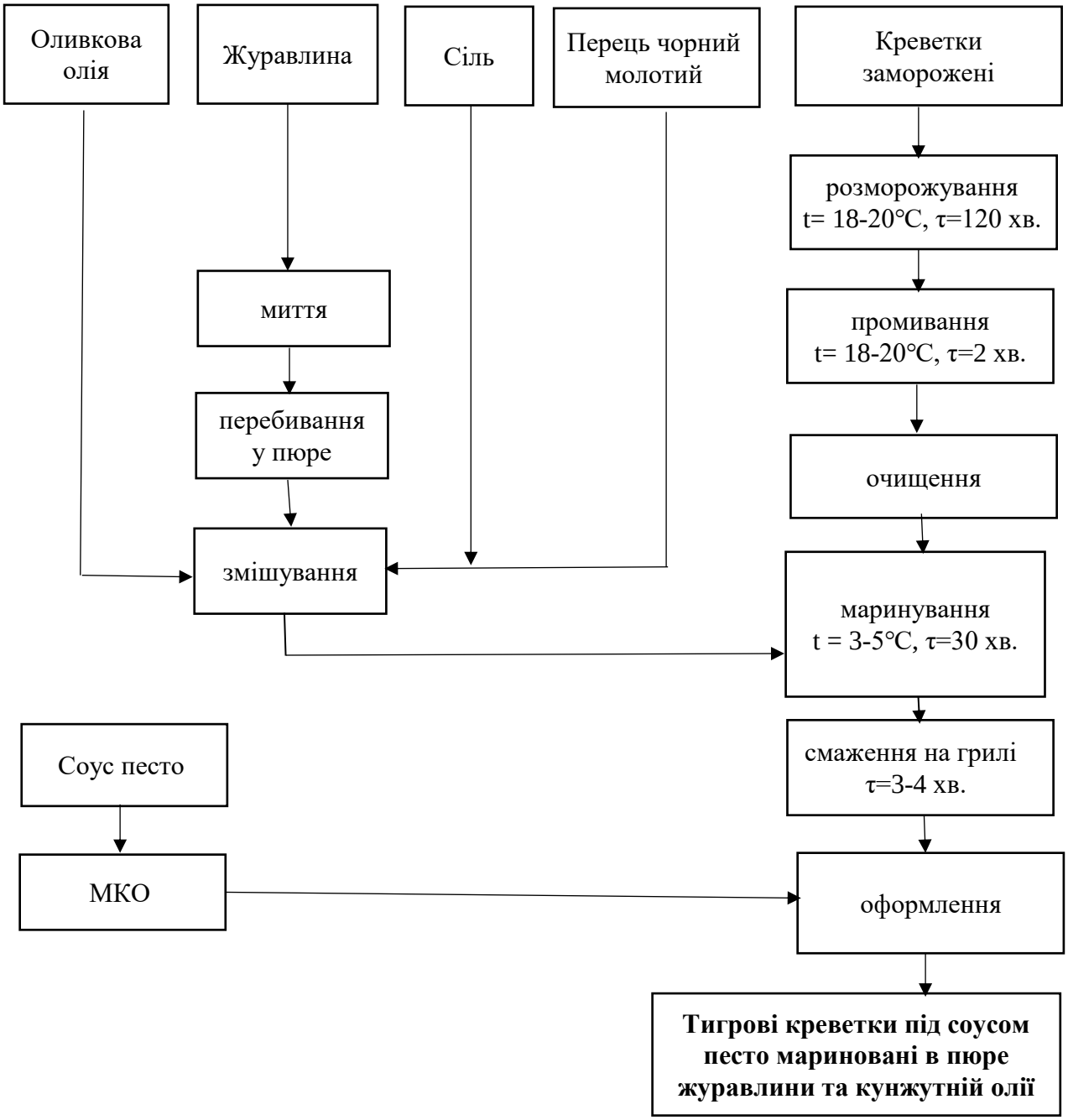

Рис. 2.6. Технологічна схема приготування «Тигрові креветки під соусом песто мариновані в пюре журавлини та кунжутній олії»

Додаток К

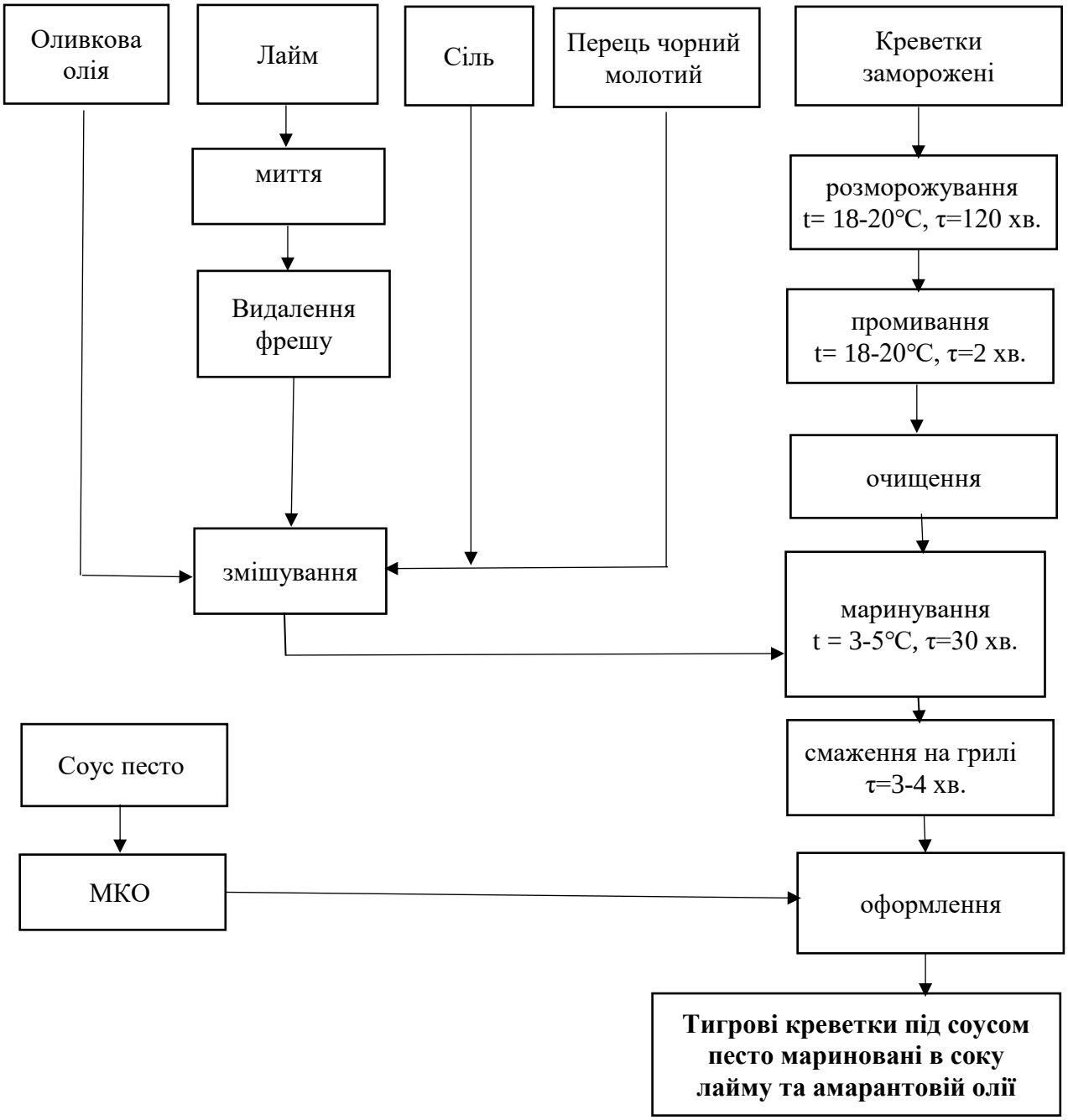

Рис 2.7. Технологічна схема приготування «Тигрові креветки під соусом песто мариновані в соку лайму та амарантовій олії»