

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розширення асортименту страв із морепродуктів з
використанням морської тематики подачі»**
на матеріалах **ресторану «Панський двір»**

Студента 4 курсу, 410 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми
«Ресторанні технології та фуд-
дизайн»

_____ Савки Дениса Павловича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

_____ Брикова Тетяна Миколаївна

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 «Ресторанні технології та фуд-дизайн»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студенту**

Савка Дениса Павловича

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі на матеріалах ресторану «Панський двір»

Затверджена наказом директора від «09» жовтня 2025 р. № 261.

2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 01 червня 2026 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи полягає розширенні асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі та дослідженні їх якості на базі ресторану «Панський двір».

Об'єкт дослідження - технологічні процеси розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики ресторану «Панський двір».

Предмет дослідження - страви з морепродуктів, морська тематика подачі, молекулярна кухня, ресторан «Панський двір».

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ
МОРЕПРОДУКТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із морепродуктів

1.2. Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту страв із морепродуктів та сучасні підходи їх подачі (фуд-дизайн) у закладах ресторанного господарства

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Панський двір» та особливості його виробничо-торговельної діяльності

2.2. Аналіз існуючого асортименту страв із морепродуктів та технологічних процесів їх приготування в ресторані «Панський двір»

2.3. Оцінка рівня застосування сучасних технік подавання та елементів фуд-дизайну страв із морепродуктів в ресторані «Панський двір»

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МОРСЬКОЇ ТЕМАТИКИ ПОДАЧІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР»

3.1. Розроблення технологій страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі

3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням рекомендацій страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі у ресторані «Панський двір»

3.3. Організація роботи гарячого цеху для виробництва розроблених страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір»

ВИСНОВКИ

REFERENCE

ДОДАТКИ

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.10.2025–08.10.2025	08.10.2025
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	09.10.2025	09.10.2025
3	Збір та обробка інформаційних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи	10.10.2025 – 15.05.2026	15.05.2026
4	Підготовка тез за результатами дослідження	01.05. – 11.05.2026	11.05.2026
5	Оформлення 1 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	18.05.2026 – 23.05.2026	18.05.2026 – 23.05.2026
6	Оформлення 2 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
7	Оформлення 3 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату	25.05.2026	___.___.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026–20.06.2026	___.06.2026

6. Дата видачі завдання: 09 жовтня 2026 року

Керівник кваліфікаційної роботи

Тетяна БРИКОВА

Завдання прийняв до виконання
студент

Денис САВКА

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі студентом Денисом Савкою розглянуто можливість підвищення естетичної та емоційної цінності страв з морепродуктів при їх подачі. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки. 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. Робота відповідає всім вимогам, написана грамотно і логічно вибудована. Усі стандарти з її оформлення дотримані. Кваліфікаційна робота допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Савки Дениса може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача Савки Дениса Павловича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та фуд-дизайн»

Тема роботи: Розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі на матеріалах ресторану «Панський двір»

Анотація

Кваліфікаційна робота написана згідно з темою та завданням: «Розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі на матеріалах ресторану «Панський двір» та складається трьох розділів: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій страв із морепродуктів та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій страв із морепродуктів та організації їх виробництва в ресторані «Панський двір»; Розділ 3. Основні рекомендації спрямовані на організацію розширення асортименту страв з морепродуктів з використанням морської тематики подачі та впровадження у ресторані «Панський двір».

У першому розділі проведено дослідження структури споживання морепродуктів у світі, визначено їх біологічну цінність та проаналізовано загальний асортимент страв. Розглянуто, що для подачі страв з морепродуктів у закладах ресторанного господарства використовуються натуральні екоматеріали, концептуальний посуд та елементи молекулярної кухні й інтерактивної подачі

У другому розділі досліджено ресторан «Панський двір», який розміщений у центрі історичної частини Чернівців загальною місткістю 150 місць. Кулінарне спрямування підприємства базується на збалансованому меню, яке включає широкий асортимент страв європейської, української та автентичної буковинської кухонь. Досліджено, що в ресторані «Панський двір» елементи інноваційного концептуального фуд-дизайну при виробництві та реалізації страв із морепродуктів майже не використовуються.

У третьому розділі для розширення переліку страв з морепродуктів розроблено: холодну закуску «Тартар із лосося та морського гребінця», гарячу закуску «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі» та основну страву «Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру».

Кваліфікаційна робота викладена на 55 сторінках, містить 11 таблиць, 14 рисунків, 3 додатки.

Ключові слова: морепродукти, молекулярна кухня, морська тематика, морська піна, тюіль, морський пісок.

The summary

The qualification work is written according to the topic and task: "Expanding the range of seafood dishes using the marine theme of serving on the materials of the restaurant "Pansky Dvir" and consists of three sections: Section 1. Theoretical aspects of seafood dish technologies and the organization of their production in restaurant establishments; Section 2. Research on seafood dish technologies and the organization of their production in the restaurant "Pansky Dvir"; Section 3. Main recommendations aimed at organizing the expansion of the range of seafood dishes using the marine theme of serving and its implementation in the restaurant "Pansky Dvir".

In the first section, a study of the structure of seafood consumption in the world was conducted, their biological value was determined and the general range of dishes was analyzed. It is considered that natural eco-materials, conceptual dishes and elements of molecular cuisine and interactive serving are used for serving seafood dishes in restaurant establishments

The second section examines the restaurant "Pansky Dvir", which is located in the center of the historical part of Chernivtsi with a total capacity of 150 seats. The culinary direction of the enterprise is based on a balanced menu, which includes a wide range of dishes of European, Ukrainian and authentic Bukovyna cuisines. It is investigated that in the restaurant "Pansky Dvir" elements of innovative conceptual food design are almost not used in the production and sale of seafood dishes.

In the third section, to expand the list of seafood dishes, the following were developed: a cold appetizer "Salmon and scallop tartare", a hot appetizer "Kiwi mussels in a creamy garlic sauce" and a main dish "Sous-vide octopus tentacle with Jerusalem artichoke mousse".

The qualification work is presented on 55 pages, contains 11 tables, 14 figures, 3 appendices.

Keywords: seafood, molecular cuisine, marine theme, sea foam, tuile, sea sand.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	11
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із морепродуктів.....	11
1.2 Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту страв із морепродуктів та сучасні підходи їх подачі (фуд-дизайн) у закладах ресторанного господарства.....	16
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР».....	21
2.1. Загальна характеристика ресторану «Панський двір» та особливості його виробничо-торговельної діяльності	21
2.2. Аналіз існуючого асортименту страв із морепродуктів та технологічних процесів їх приготування в ресторані «Панський двір»	26
2.3. Оцінка рівня застосування сучасних технік подавання та елементів фуд-дизайну страв із морепродуктів в ресторані «Панський двір»	29
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МОРСЬКОЇ ТЕМАТИКИ ПОДАЧІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР» ..	31
3.1. Розроблення технологій страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі	31
3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням рекомендацій страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі у ресторані «Панський двір»	43
3.3. Організація роботи гарячого цеху для виробництва розроблених страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір».....	45
ВИСНОВКИ	47
REFERENCES	50
ДОДАТКИ.....	53

ВСТУП

Сучасний етап розвитку світової індустрії ресторанного господарства характеризується стрімкою трансформацією споживчих переваг у бік концепції здорового, збалансованого та усвідомленого харчування. У цьому контексті заклади ресторанного господарства фіксують стійке зростання популярності та попиту на страви з морепродуктів (Барановський & Гірченко, 2019). Океанічна сировина є незамінним компонентом сучасного раціону завдяки високому вмісту легкозасвоюваних повноцінних білків, есенціальних мікроелементів (йоду, селену, цинку) та поліненасичених жирних кислот Омега-3. Збільшення частки морепродуктів у меню рестораних підприємств дозволяє не лише задовольнити фізіологічні потреби населення, а й розширити цільову аудиторію закладу за рахунок залучення прихильників пескетаріанських, флекситаріанців та безглютенових дієт.

Водночас висока конкуренція на ринку гастрономічних послуг вимагає від сучасних підприємств пошуку нових інструментів підвищення конкурентоспроможності. Це зумовлює стрімке зростання популярності фуд-дизайну як прогресивного напрямку, що об'єднує кулінарне мистецтво, науку та художнє моделювання простору тарілки. Він дозволяє вийти за межі класичного сервірування, перетворюючи кожен страву на унікальний арт-об'єкт (П'ятницька, 2023). У зв'язку з цим особливої актуальності набуває розроблення інноваційних страв із морепродуктів із використанням концептуальної морської тематики подачі. Завдяки синергії передових технологій молекулярної гастрономії та біодизайну з'являється можливість створювати цілісні їстівні пейзажі, які візуально й текстурно відтворюють атмосферу океанічного узбережжя або таємниць морського дна. Використання таких елементів, як молекулярні еспуми, що імітують морську піну, текстурований «пісок», «коралове мереживо» або спецефекти ароматичного морського туману, дозволяє закладам генерувати потужний Wow-ефект. Такий підхід не лише суттєво підвищує естетичну та емоційну цінність

гастрономічної послуги, а й забезпечує високу конкурентоспроможність підприємств ресторанного бізнесу в преміальному сегменті.

Мета кваліфікаційної роботи полягає розширенні асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі та дослідженні їх якості на базі ресторану «Панський двір».

Для досягнення поставленої мети визначено такі основні **завдання** кваліфікаційної роботи:

- здійснити аналіз науково-методичної літератури щодо інноваційних технологій виробництва кулінарної продукції з морепродуктів і дослідити світові гастрономічні тренди формування ресторанного асортименту;
- надати організаційно-економічну характеристику господарської діяльності та структури операційних процесів ресторану «Панський двір»;
- оцінити асортимент страв, наявні виробничі схеми, а також ступінь упровадження концептуального фуд-дизайну та прогресивних методів презентації страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір»;
- розробити технологію приготування продукції з морепродуктів шляхом комплексного впровадження авторських композицій з використанням морської тематики подачі;
- обґрунтувати доцільність розширення асортиментної політики ресторану «Панський двір» за допомогою інтеграції нових фірмових страв і розробити заходи щодо вдосконалення організації роботи гарячого цеху під час їх виготовлення.

Об'єкт дослідження - технологічні процеси розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики ресторану «Панський двір».

Предмет дослідження - страви з морепродуктів, морська тематика подачі, молекулярна кухня, ресторан «Панський двір».

Наукова новизна отриманих результатів. На основі комплексного теоретико-експериментального аналізу науково обґрунтовано доцільність інтеграції використанням морської тематики в технологію страв з

морепродуктів, а також доведено позитивний вплив на формування органолептичного профілю, фізико-хімічних та інших технологічних показників якості готової кулінарної продукції.

Практичне значення отриманих результатів. Впровадження розробленого асортименту страв із морепродуктів та інноваційних методів їхньої презентації в морській тематиці у виробничий процес ресторану «Панський двір» дозволяє розширити меню, стандартизувати технології низькотемпературного й молекулярного оброблення, підвищити маркетинговий потенціал закладу через унікальний фуд-дизайн.

Інформаційне забезпечення роботи. Інформаційно-джерельну базу кваліфікаційної роботи формують законодавчі та нормативно-правові акти України, що регулюють діяльність ресторанного господарства, профільна навчально-методична література, монографічні дослідження вітчизняних і закордонних учених, а також актуальні публікації у фахових періодичних виданнях.

Структура кваліфікаційної роботи. Відповідно до визначеної мети та сформульованих завдань, структура кваліфікаційної роботи має цілісний характер і складається із вступу, трьох аналітико-технологічних розділів, висновку, списку використаної літератури та додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із морепродуктів

Морепродукти займають важливе місце у сучасному харчуванні та користуються високою популярністю серед споживачів завдяки своїм смаковим властивостям, поживності та позитивному впливу на організм людини. Зростання інтересу до здорового способу життя, збалансованого харчування та середземноморської кухні сприяє підвищенню попиту на страви з морепродуктів у закладах ресторанного господарства. Особливо популярними є креветки, мідії, кальмари, восьминоги, устриці, гребінці та краби, які активно використовуються у приготуванні салатів, закусок, супів, паст та основних страв. Морепродукти цінуються не лише за делікатесний смак, а й за високий вміст легкозасвоюваного білка, мінеральних речовин і вітамінів.

Структура споживання морепродуктів у світі відрізняється залежно від регіону. Приблизний розподіл популярності різних видів морський делікатесів серед споживачів наведено на рис. 1.1 (Асоціація «Ресторатори України», 2026).



Рис. 1.1. Структура споживання морепродуктів у світі

Найбільш популярними серед споживачів залишаються креветки завдяки доступності, універсальності у приготуванні та високим смаковим властивостям. Кальмари й мідії також широко використовуються у ресторанному господарстві через порівняно невисоку вартість та добру поєднуваність з іншими продуктами (Державна служба статистики України [Держстат], 2026). Устриці, омари та морські гребінці належать до делікатесних морепродуктів, тому їх частка у споживанні є меншою через високу ціну та специфічні умови зберігання. Для України характерне переважання споживання креветок, кальмарів та мідій, які найчастіше представлені у замороженому або маринованому вигляді.

Морепродукти класифікують за біологічним походженням на кілька основних груп, їх характеристика наведена на рис. 1.2 (Бєляєва, 2021).



Рис. 1.2. Класифікація морепродуктів

Дана структуризація дозволяє чітко розмежувати морські біоресурси за їх біологічною будовою, унікальними властивостями та специфікою використання у кулінарії та харчовій промисловості.

Хімічний склад морепродуктів характеризується унікальним збалансованим співвідношенням макро- та мікронутрієнтів, що суттєво відрізняє їх від інших видів тваринної сировини. Основну частину маси тіла більшості морських безхребетних становить вода, кількість якої коливається в межах від 75 до 82%, забезпечуючи високу соковитість (Станкевич & Страхова, 2021). Головним компонентом морепродуктів є повноцінний білок, частка якого становить від 14 до 22% залежно від біологічного виду. Амінокислотний профіль цих білків є ідеальним, оскільки містить усі дев'ять незамінних амінокислот, серед яких особливу цінність мають лізин, лейцин, фенілаланін та метіонін. Ліпідна фракція морепродуктів є унікальною за своєю структурою, в більшості ракоподібних і головоногих молюсків становить від 0,5 до 2%. Вуглеводи в тканинах морських безхребетних присутні у незначній кількості, переважно до 1% і представлені тваринним крохмалем глікогеном, який під час теплової обробки в ході реакції Майяра, надає м'ясу креветок, крабів та гребінців характерного легкого солодкуватого присмаку та приємного аромату.

Мінеральний склад гідробіонтів вражає своєю насиченістю, вони є найбагатшим природним джерелом органічного йоду, концентрація якого в мідіях та кальмарах (Пересічна, 2018). Також хімічний склад багатий на фосфор, кальцій, магній, калій та натрій, які підтримують осмотичний тиск у клітинах. Особливе місце посідають такі мікроелементи як цинк, залізо, мідь, кобальт та селен, причому устриці та глибоководні креветки вважаються абсолютними лідерами за вмістом біодоступного цинку і селену, які виступають потужними природними антиоксидантами.

Вітамінний профіль морепродуктів характеризується високою концентрацією вітамінів групи В, зокрема тіаміну, рибофлавіну, піридоксину та особливо кобаламіну, який відповідає за стабільне функціонування нервової системи та процесів кровотворення.

Окрім цього, жиророзчинні вітаміни А, Д та Е присутні в кількостях, достатніх для синергетичного ефекту, що покращує засвоєння мінеральних речовин і захищає клітинні мембрани від окисного стресу. Таким чином, хімічний склад морепродуктів є еталоном збалансованості нутрієнтів, що дозволяє розглядати їх як базову сировину для створення страв функціонального, дієтичного та лікувально-профілактичного призначення в сучасній ресторанній практиці.

Регулярне включення морепродуктів до раціону має виражений профілактичний ефект на організм, а саме (Капліна & Шаповал, 2018):

- кардіопротекторна дія - омега-3 знижує рівень ліпопротеїдів низької щільності («поганого» холестерину), зменшує ризик утворення тромбів, нормалізує артеріальний тиск та еластичність судин;
- підтримка когнітивних функцій - жирні кислоти та вітамін В₁₂ покращують пам'ять, концентрацію уваги та знижують ризик розвитку вікових дегенеративних захворювань мозку;
- ендокринне здоров'я - висока біодоступність йоду запобігає розвитку ендемічного зобу та гіпотиреоз;
- вплив на метаболізм - поєднання легкозасвоюваного білка та низького вмісту насичених жирів допомагає контролювати вагу, знижує ризик розвитку цукрового діабету II типу.
- краса шкіри та волосся - цинк, селен та вітамін Е стимулюють вироблення власного колагену, покращують тургор шкіри та зміцнюють волосся.

Асортимент концептуальних страв із морепродуктів представлений у табл. 1.1, він складається як з класичних позицій у сучасній інтерпретації, так і інноваційних авторських страв (Романова, 2023). Ціни вказані на основі середнього цінового сегмента сучасних рибних ресторанів України.

Таблиця 1.1

Асортимент страв із морепродуктів

Назва страви	Інгредієнти	Орієнтовна ціна (грн)
Карпачо з морського гребінця з цитрусовим понзу	Морський гребінець, соус понзу (сік юдзу, соєвий соус, мірін), оливкова олія, мікрозелень салікорнія, червона перечна ікра, морська сіль гліф	420
Тартар з тигрових креветок та авокадо під морською піною	Тигрові креветки, авокадо Хасс, свіжий огірок, перець чилі, сік лайму, соєвий лецитин (для піни з бергамотом), чіпси з норі	360
Салат з теплим восьминогом су-від та бебі-картоплею	Восьминіг, картопля бебі, томати черрі, каперси, мікс-салат, оливкова олія, часник, розмарин, соус Ромеско	580
Мідії у мушлях у вершково-винному соусі з чабататою	Мідії в мушлях, біле сухе вино, вершки, часник, цибуля шалот, петрушка, вершкове масло, хрустка чабата	340
Сучасний крем-суп «Біск» з морепродуктами	Панцирі креветок та крабів (для бульйону), вершки кокосові, коньяк, томатна паста, селера, цибуля, м'ясо мідій, кальмари, хвости креветок	290
Кальмари лоліго гриль з овочевим соте та чорним рисом	Кальмари лоліго, рис венеро (чорний), цукіні, болгарський перець, брокколі, соус унагі, кунжут, лимон	320
Морські гребінці обсмажені з пюре із зелен. горошку та м'яти	Морські гребінці, зелений горошок (свіжоморожений), вершки, свіжа м'ята, вершкове масло	490
Аргентинські креветки на грилі з соусом солодкий чилі-манго	Аргентинські креветки (лангустини), пюре манго, перець чилі, кінза, часник, оливкова олія, лайм	390
Кальмари смажені в хрусткому клярі з соусом Тартар	Кільця кальмара, борошно, кукурудзяний крохмаль, яйце, крижана вода, майонез, мариновані огірки, зелена цибуля, лимон	240
Креветки гриль у часниково-вершковому маринаді	Тигрові креветки, часник, оливкова олія, вершкове масло, свіжа петрушка, сік лимона, білий перець.	380
Рагу з морепродуктів «Буябес»	Кальмари, тигрові креветки, мідії, морський коктейль, томати у власному соку, шафран, мигдалеве борошно та сушені маслини	450
Хрусткі крабові кейки з соусом тар-тар та чіпсами з водоростей	М'ясо краба, яйце, панірувальні сухарі панко, майонез, мариновані огірки, каперси, зелень, водорості чука	380
Равіолі з чорнилом каракатиці, начинкою з лобстера	Тісто з додаванням натурального чорнила каракатиці, м'ясо лобстера, сир рікотта, вершки, шафран, біле вино, мікрозелень.	520
Запечені устриці «Рокфеллер» під сирно-шпинатною скоринкою	Свіжі устриці в мушлях, свіжий шпинат, вершкове масло, цибуля, часник, сир Пармезан, сухарі панко, бренді	480 (за 3 шт)

Продовження таблиці 1.1

Назва страви	Інгредієнти	Орієнтовна ціна (грн)
Котлети з каракатиці та креветок	М'ясо каракатиці, хвости креветок, цибуля-шалот, вершкове масло, паніровка панко	350
Класичний морський коктейль у томатно-часниковому соусі	Мідії, кальмари, бебі-восьминоги, креветки, томати у власному соку, часник, цибуля, базилік, оливкова олія	290
Рис на пательні з морепродуктами та овочами (Тяхан)	Рис жасмин, тигрові креветки, мідії, кальмари, болгарський перець, стручкова квасоля, кукурудза, соєвий соус, кунжутна олія	260
Запечені мідії в мушлях під сирним соусом	Великі мідії на напівмушлях (Ківі), сир Гауда (або Моцарела), майонез, ікра тобіко, соус унагі, лимон	290 (за порцію)
Паста Фрутті ді Маре	Спагеті, морський коктейль, біле сухе вино, часник, томати черрі, оливкова олія, свіжий базилік	280
Шашлички з креветок та ананаса на шпажках	Тигрові креветки, свіжий ананас, солодкий перець, соус теріякі, кунжут, оливкова олія	310
Теплий салат з кальмарами та запеченими овочами	Кальмари гриль, баклажани, цукіні, солодкий перець, мікс-салат, заправка на основі бальзамічного крем-соусу та оливкової олії	250

Проаналізований асортимент страв із морепродуктів є комплексною та збалансованою вибіркою, яка охоплює всі категорії кулінарного використання гідробіонтів — від холодних закусок і супів до складних гарячих страв із використанням як популярної (кальмари, мідії), так і делікатесної сировини (восьминіг, лобстер, краб). Ціна страв варіюється від 240 до 580 гривень, відображаючи різну категорію складності та преміальність морепродуктів.

1.2. Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту страв із морепродуктів та сучасні підходи їх подачі (фуд-дизайн) у закладах ресторанного господарства

Сучасний світовий ринок ресторанного господарства демонструє стрімку еволюцію в підходах до формування та розвитку асортименту страв із морепродуктів, що зумовлено глобальними трансформаціями у споживчій поведінці та технологіях. Основним рушійним вектором виступає концепція стійкого розвитку та етичного сорсингу, яка змушує шеф-кухарів відмовлятися від використання виключно преміального чистого філе на користь філософії

безвідходного виробництва, коли гідробіонти подаються цілком, включаючи голови та клешні, що підкреслює повагу до продукту та природних ресурсів.

Паралельно спостерігається активне впровадження в ресторани карти локальних морських безхребетних, що дозволяє знизити антропогенний тиск на популярні популяції тунця чи дикого лосося. У контексті культури споживання класична структура меню з послідовною зміною страв активно витісняється форматом маленьких тарілок і шеринг-платформ, оскільки сучасний гість, особливо представник молодого покоління, прагне за один візит отримати максимальну кількість гастрономічних вражень, розділяючи з компанією різноманітні тартари, севиче, поке-боули та запечені у напівмушлях молюски (Сирохман & Лозова, 2020). Важливим аспектом розвитку асортименту є орієнтація на функціональність та чистий нутрієнтний профіль їжі, де морепродукти позиціонуються як ідеальне джерело легкозасвоюваного білка та незамінних жирних кислот Омега-3, при цьому мінімальний кулінарний обробок на грилі або за допомогою щадної технології су-від забезпечує збереження біологічної цінності сировини.

Новим трендом стало масштабне інтегрування морських водоростей (вакаме, ламінарія, дульсе та спіруліна), які вийшли далеко за межі традиційної азійської кухні і тепер використовуються як самостійні суперфуди, а також як натуральні підсилювачі смаку при створенні авторських соусів, піни, олій та текстурних декорів. Смакова палітра страв із морепродуктів зазнає значного впливу етнічних гастрономічних течій, серед яких особливу популярність мають перуанські традиції маринування риби у гострому соусі тигрове молоко, індійські поєднання з кокосовим молоком та прянощами, а також сміливі експерименти на стику солодкого і солоного смаків, де восьминоги та кальмари глазуруються місо-карамеллю або комбінуються з екзотичними цитрусовими фруктами на кшталт юдзу та бергамоту. З технологічної точки зору розвиток асортименту орієнтується на швидкість та ефективність процесів, що стимулює появу страв в один посуд, коли великі порції асорті з морепродуктів готуються і

подаються безпосередньо у глибоких казанках чи пательнях у насичених винних або томатних бульйонах.

Усі ці тенденції тісно переплітаються з візуальною презентацією, де акцент зміщується в бік автентичності та біофільного дизайну, коли природна форма ракоподібних чи молюсків підкреслюється подачею на натуральному камінні, сланці або дереві, інтегруючи елементи молекулярної кухні для імітації морського туману, хвиль та прибережного піску, що дозволяє трансформувати звичайне споживання їжі на багатовимірний естетичний досвід. На рис. 1.3 розглянемо сучасні способи подачі страв з морепродуктів (Ткаченко, 2023).

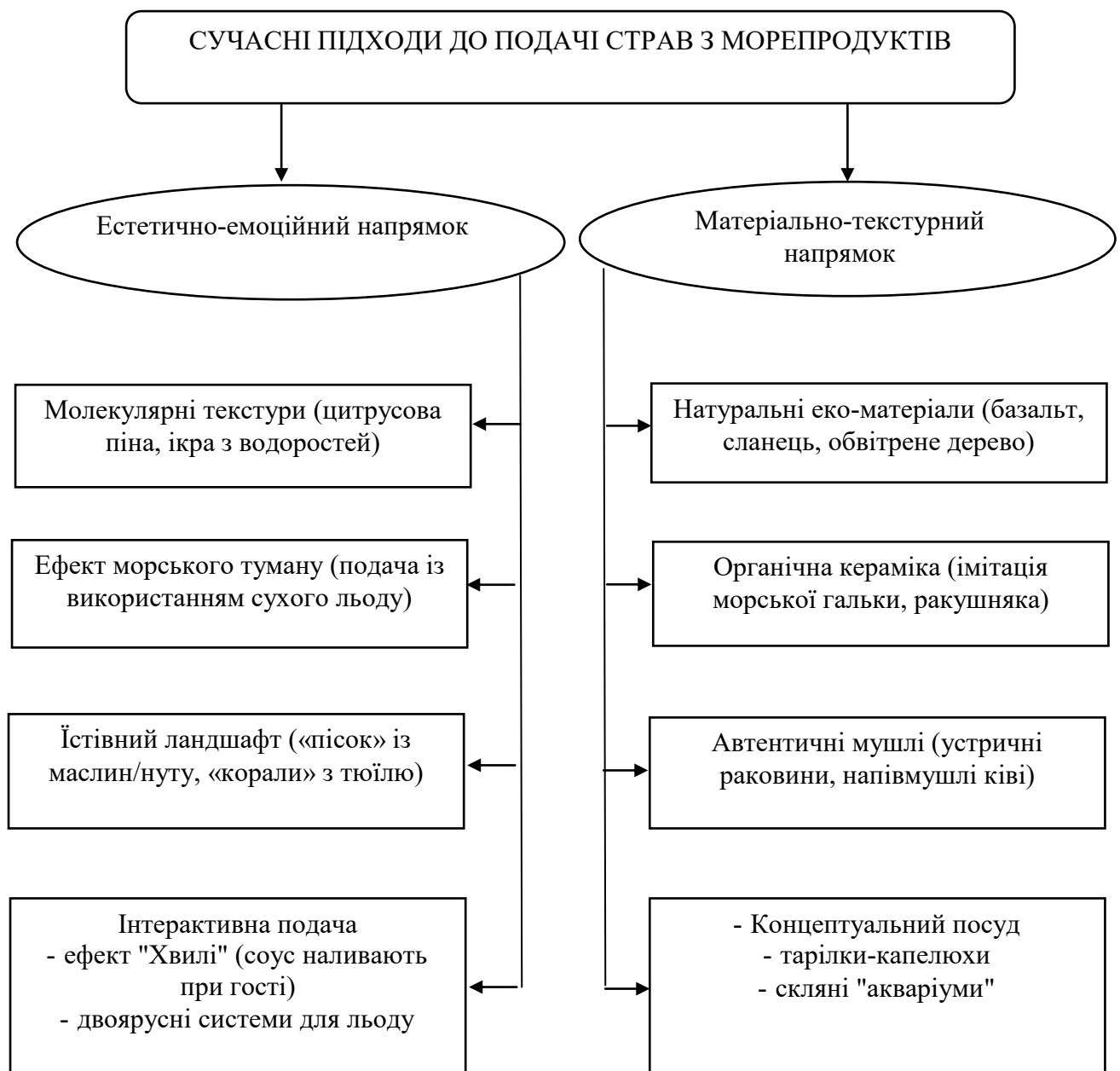


Рис. 1.3. Сучасні способи подачі страв з морепродуктів

Сучасні підходи до подачі та презентації страв із морепродуктів у ресторанній індустрії базуються на гармонійному поєднанні матеріально-текстурного та естетично-емоційного напрямків, що дозволяє трансформувати кулінарний процес у цілісний візуальний перформанс.

Матеріально-текстурний складник передбачає повну відмову від класичного гладкого білого посуду на користь натуральних еко-матеріалів та органічної кераміки ручної роботи з нерівними обточеними краями. Для сервірування холодних закусок, таких як тартари або севиче, активно використовуються плоскі зрізи базальту, сланцеві дошки та шматки обвітреного дерева, що текстурою нагадують корабельні палуби, тоді як гарячі позиції презентують у глибоких піалах із матовою глазур'ю глибоких океанічних відтінків, що імітують морську гальку або ракушняк (Шидловська & Давиденко, 2019). Автентичним елементом виступає використання самих мушель двостулкових молюсків, наприклад, великих раковин морського гребінця або устриць, які викладаються на подушку з великої кристалічної морської солі для збереження стійкості та демонстрації природного походження сировини.

Естетично-емоційний напрямок базується на принципах молекулярної гастрономії та біофільного дизайну, де ключову роль відіграє створення їстівного ландшафту на тарілці. Шеф-кухарі відтворюють картину морського узбережжя, використовуючи повітряні цитрусові емульсії та еспуми, які за допомогою соєвого лецитину перетворюються на легку «морську піну», а дегідровані та подрібнені маслини чи нутове борошно виконують роль прибережного піску. Візуальну глибину композиції забезпечують хрусткі мереживні чіпси або молекулярний бісквіт-спонж із додаванням натуральної спіруліни, які детально відтворюють форму та текстуру коралових рифів або морського моху. Для посилення емоційного сприйняття застосовується ефект морського туману, коли гарячі або холодні делікатеси подаються на спеціальних двоярусних системах, де нижній ярус заповнюється сухим льодом і при контакті з ароматизованим гарячим відваром трав створює густу завісу

білої пари, що імітує ранковий бриз над водою і насичує простір навколо гостя тематичними ароматами. На рис. 1.4 наведено приклади сучасних способів подачі страв з морепродуктів (Myhrvold, 2021).



Подача «Ефект морського туману»



Подача в «Устричних раковинах»



Подача «корали» з тюїлю

Рис. 1.4. Приклади сучасних способів подачі страв з морепродуктів

Важливою частиною презентації є інтерактивна подача, відома як ефект хвилі, коли страва приноситься гостю у розібраному вигляді — наприклад, морепродукти та мікрозелень викладаються геометричним рифом у суху тарілку-капелюх, а офіціант презентує та наливає насичений гарячий бульйон або соус із витонченого чайника безпосередньо за столом, що завершує формування гастрономічного сюжету безпосередньо перед споживанням.

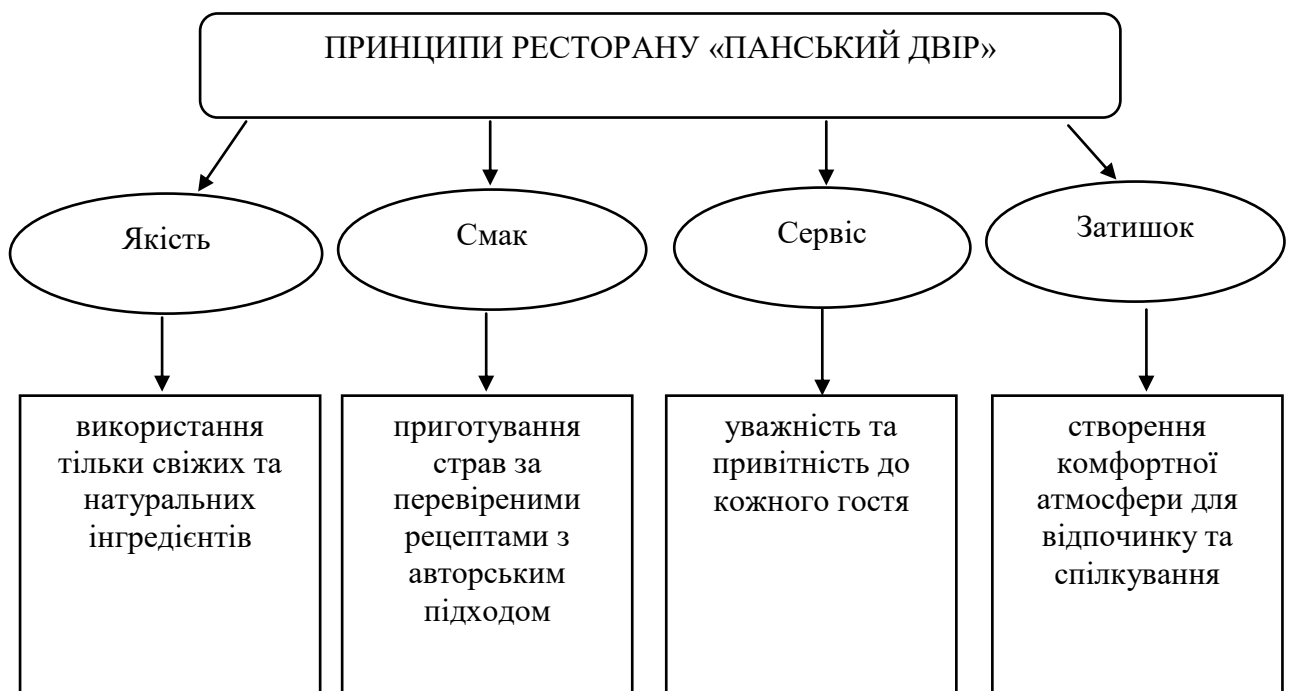
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Панський двір» та особливості його виробничо-торговельної діяльності

Ресторан «Панський двір» — це відомий гастрономічний заклад у Чернівцях, який поєднує в собі атмосферу старовинного панського маєтку та вишукану європейську кухню. Заклад позиціонує себе як місце для відпочинку, урочистих подій та ділових зустрічей. Ресторан «Панський двір» розташований у самому центрі історичної частини Чернівців, за адресою: вулиця Головна, 246 (Ресторан «Панський двір», 2026). Це дуже вигідне розташування, адже поруч знаходяться основні визначні пам'ятки міста, адміністративні будівлі та готелі.

Місія ресторану «Панський двір» — надати гостям унікальний досвід гастрономічного задоволення, поєднуючи традиційні рецепти європейської та української кухні з сучасними технологіями та бездоганним обслуговуванням.

Основні принципи закладу представлені на рис. 2.1.



*Рис. 2.1. Принципи на яких базується робота ресторану
«Панський двір»*

Цільова аудиторія ресторану — це люди, які цінують якісну кухню, комфорт, затишок та високий рівень обслуговування. До нього часто приходять:

- мешканці Чернівців для святкування сімейних подій, романтичних вечерь, зустрічей з друзями;
- туристи, які бажають скуштувати страви європейської та української кухні в автентичній атмосфері;
- ділові люди для проведення зустрічей, переговорів та корпоративних заходів;
- замовники бенкетів (весілля, ювілеї, корпоративи та інші урочистості).

На ринку ресторанного бізнесу Чернівців існує значна конкуренція. До основних конкурентів ресторану «Панський двір» можна віднести підприємства наведені у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Дослідження конкурентів ресторану «Панський двір»

Назва ЗРГ	Локація	Місткість	Кулінарне спрямування	Додаткові послуги
Ресторан "Автограф"	м. Чернівці, вул. І. Франка, 1	150 місць	Українська, європейська	Банкетний зал, караоке, більярд
Ресторан "Галерея"	м. Чернівці, вул. Головна, 114	100 місць	Європейська, середземноморська	Літня тераса, жива музика
Ресторан "Корабель"	м. Чернівці, вул. Головна, 25	200 місць	Українська, рибна	Велика територія, дитячий майданчик
Ресторан "Прімавера"	м. Чернівці, вул. Ярослава Мудрого, 64Б	80 місць	Італійська	Відкрита кухня, піцерія
Ресторан "Полонина"	м. Чернівці, вул. Івана Франка, 3	120 місць	Карпатська	Традиційний інтер'єр, жива музика
Ресторан-гуральня «Панська Гуральня»	м. Чернівці, вул. О. Кобилянської, 5	150 місць	Буковинська, європейська, власне виробництво настоянок	Театралізована подача, сувенірна крамниця, жива музика
Ресторан «Rita Steinberg»	м. Чернівці, вул. Університетська, 48	70 місць	Європейська, єврейська	Камерна атмосфера, жива класична музика, дегустації
Ресторан «Гопачок»	м. Чернівці, вул. Героїв Майдану, 38	120 місць	Традиційна українська, карпатська	Бенкетні зали, дитяча кімната, жива музика

Ресторан «Панський двір» може вмістити до 150 гостей одночасно. Заклад має три зали (Ресторан «Панський двір», 2026):

- основний зал розрахований на 80 місць з інтер'єром виконаним у класичному панському стилі (дерев'яні балки, камін, старовинні меблі та картини);
- бенкетний зал вміщує до 50 осіб та ідеально підходить для проведення урочистих подій: весіль, ювілеїв, корпоративів;
- VIP-зал спроектовано на 20 місць та дозволяє провести ділові зустрічі, презентації та приватні вечіркиб.

Інтер'єр ресторану «Панський двір» у Чернівцях — це вишукане поєднання класичної аристократичної елегантності XIX століття з теплою, затишною атмосферою старого міста. Це простір, де історична шляхетність гармонійно переплітається з сучасними гастрономічними акцентами.

Зали ресторану мають високі стелі з масивними дерев'яними балками та декоративними ліпнінами, що відразу створює відчуття перебування у старовинній панській оселі. Кольорова гама інтер'єру складається з глибоких тонів дерева, теплого бежевого та бордового. Інтер'єр закладу зображено на рис. 2.2 (Ресторан «Панський двір», 2026).

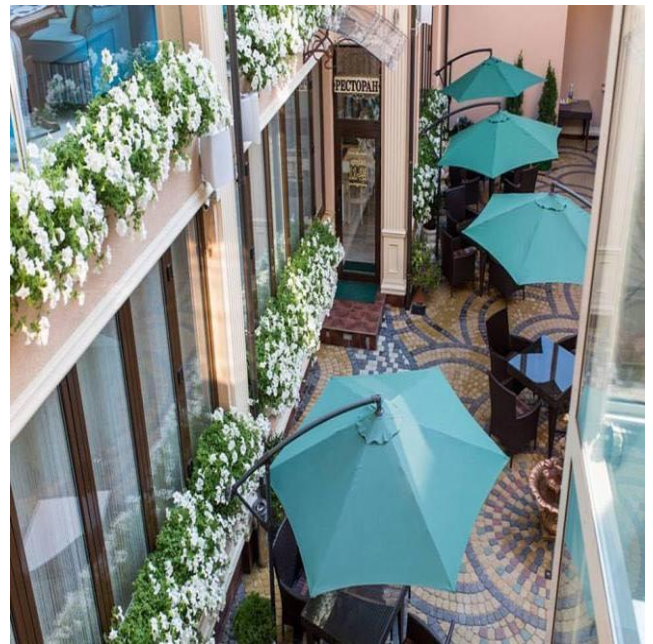


Рис. 2.2. Інтер'єр ресторану «Панський двір»

Особливу увагу приділено освітленню. Тут висять величні люстри з кованого заліза, декоровані оригінальними кораловими мотивами. У вечірній час простір наповнюється м'яким світлом свічок, які стоять на кожному столику. Для відпочинку гостей передбачені комфортні стільці та дивани, оббиті оксамитовими тканинами насичених кольорів. Стіни прикрашені картинами та предметами мистецтва, зокрема великим триптихом у рамі, що зображує барвистий підводний світ, підкреслюючи гастрономічну спеціалізацію закладу.

Процес обслуговування в ресторані «Панський двір» базується на принципах уважності, привітності та професіоналізму. У закладі кожен гість отримує індивідуальний підхід, який починається з моменту зустрічі та розміщення, коли привітний персонал вітає відвідувачів на вході та допомагає їм комфортно влаштуватися за столиком. На етапі прийому замовлення офіціанти уважно вислуховують усі побажання гостей та надають кваліфіковану допомогу з вибором страв з меню. Далі слідує безпосередньо приготування та подача і презентуються гостям у найкращому вигляді. Протягом усього перебування забезпечується ненав'язливий супровід: офіціанти постійно стежать за тим, щоб гості почували себе комфортно. На завершення офіціанти пропонують гостям зручний варіант розрахунку.

Меню ресторану «Панський двір» пропонує широкий вибір страв європейської та української кухні (табл. 2.2) (Ресторан «Панський двір», 2026).

Таблиця 2.2

Аналіз меню ресторану «Панський двір»

Група страв	Асортимент продукції з меню ресторану	Середня вартість (грн)
Холодні закуски	Тартар із яловичини, карпаччо з лосося, панське м'ясне асорті (домашня буженина, щовдарь), плато сирів місцевих сироварень, брускети з томатами та базиліком.	240 – 380
Салати	Салат з курячим філе су-від та беконом, теплий салат з морепродуктами під цитрусовим соусом, класичний «Цезар», салат із печеним буряком та козячим сиром.	220 – 340
Гарячі закуски	Жульєн у тарталетках, деруни з білими грибами та шкварками, запечений сир Камамбер із ягідним кюлі, тигрові креветки в часниковому соусі.	190 – 320

Продовження таблиці 2.2

Група страв	Асортимент продукції з меню ресторану	Середня вартість (грн)
Супи	Борщ український із пампушками та салом, солянка м'ясна збірна, крем-суп із лісових печериць з трюфельною олією, прозорий бульйон з домашньою локшиною.	150 – 210
Основні страви з м'яса	Котлета по-київськи з картопляним пюре, качина ніжка конфі з яблучним пюре, свинячі реберця в медово-гірчичній глазури, шніцель по-віденськи.	280 – 450
Страви на грилі / Мангал	Стейк Рібай (за 100 г), Філе-мінйон, шашлик зі свинячого ошейка, асорті ковбасок власного виробництва.	350 – 580
Страви з риби та морепродуктів	Дорадо на грилі з травами, запечена річкова форель по-буковинськи, філе лосося під вершково-ікорним соусом, плато з морепродуктів (для компанії)	340 – 620
Традиційні регіональні страви	Банош із бринзою, грибами та шкварками, голубці по-чернівецьки (мізинчики), вареники з лівером та засмажкою.	180 – 260
Гарніри	Картопля по-селянськи з часником, овочі гриль, рис басматі з вершковим маслом, шпинатне пюре.	80 – 140
Десерти	Австрійський яблучний штрудель із кулькою морозива, класичний Тірамісу, шоколадний фондан, чізкейк із ягідним соусом.	130 – 190

Меню ресторану постійно оновлюється з урахуванням сезону та побажань гостей. Також є дитяче меню та винна карта.

Окрім послуг харчування, ресторан «Панський двір» пропонує гостям такі додаткові сервіси (Ресторан «Панський двір», 2026):

- бенкетний та VIP-зал;
- жива музика щовечора у вихідні дні;
- доставка страв з меню додому або в офіс;
- власна парковка для автомобілів гостей (власна зона на задньому дворі та міський паркінг вздовж вулиці Головної);
- відкрита літня тераса на місткістю 60 місць, оформлена великою кількістю живих квітів та зелені.

Для підвищення зацікавленості гостей, стимулювання повторних візитів та збільшення середнього чека, ресторан «Панський двір» використовує комплексну систему інструментів, яка поєднує класичні та сучасні підходи (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Програма лояльності ресторану «Панський двір»

Назва програми	Суть програми	Використання
Накопичувальна бонусна система	При кожному розрахунку гостю повертається певний відсоток від суми чека у вигляді балів	Накопиченими бонусами гості можуть оплатити до 50% вартості наступних замовлень у залі ресторану або при оформленні доставки
Привілеї для іменинників	Гостю-імениннику надається фіксована знижка 15% на все меню кухні та алкогольну карту	Пропозиція діє безпосередньо в день народження, а також протягом 7 днів після нього, що дозволяє гнучко планувати святкування у вихідні дні
Корпоративна лояльність та «Бізнес-клуб»	Програма розроблена спеціально для бізнес-сегменту, компаній-партнерів, а також для гостей VIP-залу.	При укладанні договору про корпоративне обслуговування працівники компаній отримують постійну знижку або підвищений відсоток кешбеку на замовлення бізнес-ланчів, проведення офіційних фуршетів, конференцій чи ділових обідів
Клуб поціновувачів вина	Заклад організовує закриті дегустаційні вечори та гасгровечері за участю сомельє чи запрошених виноробів	Учасники клубу лояльності отримують ексклюзивні запрошення на ці заходи, а також спеціальні цінові умови при купівлі колекційних вин із собою

Ресторан «Панський двір» веде сторінку в Instagram, де публікуються професійні фотографії страв, бекстейджі з кухні та відео процесу обслуговування, а також викладає короткі відеоролики у TikTok, що демонструють ефекти подачі страв або процес їх приготування.

2.2. Аналіз існуючого асортименту страв із морепродуктів та технологічних процесів їх приготування в ресторані «Панський двір»

У структурі класичного меню ресторану «Панський двір» загальна кількість позицій зазвичай коливається в межах вісімдесяти найменувань, враховуючи всі категорії від закусок до десертів. Страви з риби та морепродуктів займають приблизно 12–15% від загального асортименту закладу.

Усі позиції з використанням океанічної сировини та аквакультури в ресторані класифіковані за трьома основними технологічними групами (табл. 2.4) (Ресторан «Панський двір», 2026).

Таблиця 2.4

Асортимент страв з морепродуктів в ресторані «Панський двір»

Група страв	Назва страви	Інгредієнтний склад та подача	Вартість, грн.
Холодні закуски та салати	Теплий салат із морепродуктами	Мікс-салат (ромен, айсберг, бебі-шпинат) із обсмаженими на вершковому маслі з часником тигровими креветками, мідіями та кальмарами. Заправка — цитрусовий вінегрет	320
Гарячі закуски	Тигрові креветки в часниковому соусі	Очищені креветки, припущені у вершковому соусі з додаванням конкасе з часнику, чилі та свіжої петрушки. Подаються з підсушеною чіабатою	290
	Обсмажені морські гребінці	Нижні молюски, обсмажені методом шокової термообробки до золотавої скоринки, які зберігають соковитість усередині. Подаються на подушці з пюре зеленого горошку або пастернаку	315
Основні страви	Велике морське плато	Комплексна страва, яка включає запечені у мушлях мідії, щупальця восьминога гриль, кальмари фрі та гігантські креветки. Подається на великій дерев'яній дошці або кам'яній плиті	620

Ресторан «Панський двір» позиціонує себе як універсальний заклад європейської та буковинської кухні. Оскільки морепродукти не є його єдиною вузькою спеціалізацією, ця категорія представлена виважено — як преміальна альтернатива м'ясним та регіональним стравам.

Загальні технологічні процеси приготування страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір» базуються на принципах максимального збереження соковитості, харчової цінності та делікатної текстури океанічної сировини.

Усе починається зі щадного етапу дефростації, який відбувається виключно всередині холодильних шаф за низьких плюсових температур, що дозволяє запобігти руйнуванню білкових волокон і мінімізувати втрату клітинного соку (Архипов, 2021). Після завершення розморожування сировина піддається ретельній первинній обробці, яка включає промивання, обов'язкове видалення кишкових трактів у креветок, очищення кальмарів від плівок і хітинових пластин, а також зачищення мушель мідій і видалення жорстких м'язів у морських гребінців. Перед початком теплової обробки всі інгредієнти

ретельно просушуються паперовими рушниками, оскільки зайва поверхнева волога перешкоджає правильному текстуруванню та утворенню карамельної золоті скоринки. Безпосередній процес приготування вимагає диференційованого підходу та суворого контролю температурного режиму: делікатні молюски та дрібні ракоподібні піддаються короткочасному шоківому обсмажуванню на максимально розігрітих пательнях чи гриль-платах або дбайливому припусканню у вершкові-винні соуси, тоді як складніші компоненти, як-от щупальця восьминога, заздалегідь готуються за низькотемпературною технологією су-від у вакуумі. Завершальним етапом є естетичне формування та швидка презентація страв на підігрітому посуді, кам'яних платах чи дерев'яних дошках із використанням елементів сучасного візуального декору, що гарантує подачу морепродуктів гостям у їхньому найкращому смаковому та гастрономічному вигляді.

Організація системи постачання океанічної сировини ресторану «Панський двір» у Чернівцях побудована на принципах безперебійності, суворого дотримання температурного ланцюга й контролю свіжості відповідно до стандартів НАССР (Радченко, 2022). Оскільки до базових постачальників належать великі системні оператори, такі як «Fozzy Group» та «METRO Cash & Carry», які забезпечують регулярне ввезення тигрових креветок, кальмарів та мідій у мушлях. Для закупівлі делікатесної сировини преміумкласу (канадські морські гребінці та щупальця восьминогів) ресторан взаємодіє зі спеціалізованими дистриб'юторами «Морський Дім» та «МАРЛІН». Вся логістика суворо регламентована внутрішніми стандартами закладу: охолоджена продукція завозиться невеликими партіями два-три рази на тиждень, а кожне приймання супроводжується обов'язковим температурним аудитом за допомогою лазерних пірометрів та перевіркою ветеринарних свідоцтв, що виключає тривале зберігання на складі й гарантує абсолютну безпеку та якість страв для кожного гостя.

2.3. Оцінка рівня застосування сучасних технік подавання та елементів фуд-дизайну страв із морепродуктів в ресторані «Панський двір»

Оцінюючи рівень застосування сучасних технік подавання страв з морепродуктів у ресторані «Панський двір», варто зазначити, що заклад позиціонується як класичний готельно-ресторанний комплекс із традиційним європейським та буковинським вектором, де ключовий акцент зміщено у бік м'ясних позицій, страв на мангалі та ситного банкетного меню. З огляду на це, рівень презентації та приготування морепродуктів тут можна охарактеризувати як базовий (рис. 2.3) (Антоненко & Корецька, 2019).



Рис. 2.3. Методи презентації страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір»

У технологічному процесі домінують класичні техніки обсмажування на грилі або пательні з використанням вершкового масла, часнику та базових трав, таких як розмарин чи чебрець, а соусна карта спирається на зрозумілі локальному гостю вершкові або винно-ікорні емульсії.

Візуальна стилістика презентації базується на концепції класичного центричного плейтингу, де морепродукти виступають головним елементом тарілки, а для надання їй свіжості та комерційного вигляду використовуються базові елементи декору — пагони мікрогрину, дольки цитрусових, контурні лінії соусів або бальзамічного крему та свіжа зелень. У закладі практично не застосовуються прогресивні авангардні техніки, притаманні профільним рибним ресторанам або концепціям високої кухні.

У ресторані «Панський двір» елементи сучасного концептуального фуд-дизайну під час приготування та подавання страв із морепродуктів практично не застосовуються, оскільки концепція закладу орієнтована на класичну ресторанну презентацію.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МОРСЬКОЇ ТЕМАТИКИ ПОДАЧІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР»

3.1. Розроблення технологій страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі

Для забезпечення конкурентоспроможності закладу, підвищення його економічної ефективності та зміцнення позицій у преміальному сегменті ресторанного ринку Чернівців вважаємо за необхідність розширити асортимент страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір».

Розширення страв з морепродуктів дозволить закладу залучити нову, високодохідну аудиторію, адже частка страв із риби та морепродуктів становить усього 12–15% від загального асортименту, що звужує вибір гостя. Запровадження нових авторських позицій дозволить ефективно управляти фуд-костом завдяки диференціації сировини від надійних дистриб'юторів, збільшити глибину чека за рахунок замовлення легких морських аперитивів та максимізувати загальний прибуток у вечірній час та під час банкетного обслуговування, де попит на делікатесну продукцію є традиційно високим. Іміджевий аспект відіграє вагомий роль, адже інтер'єр ресторану «Панський двір» містить тематичні елементи підводного світу, які вимагають синергії з гастрономічною картою (Головачук, 2022). Страви з вираженим Wow-ефектом активно стимулюють гостей створювати безкоштовний контент у соціальних мережах, що виступає найефективнішим інструментом інтернет-просування закладу в Instagram та TikTok без залучення додаткової реклами.

Сьогодні сучасні способи подачі страв із морепродуктів у ресторанній індустрії ґрунтуються на основах молекулярної кухні, що дозволяє кухарям не просто змінювати агрегатний стан звичних інгредієнтів, а створювати цілісні їстівні пейзажі, які візуально й текстурно відтворюють дику природу океанічного узбережжя та морського дна. Використання інноваційних

текстураторів, сифонів та специфічних температурних режимів перетворює подачу на інтерактивне мистецтво, де кожен елемент декору є абсолютно їстівним, гармонує зі смаком головного продукту та посилює загальний концептуальний задум закладу (Захаров, 2023).

Найпопулярніші молекулярні техніки, що використовуються для відтворення атмосфери підводного світу наведені у табл. 3.1 (Неїленко, 2022).

Таблиця 3.1

Дослідження найпопулярніших молекулярних технік морської тематики подачі

Найменування техніки	Характеристика	Інгредієнти та устаткування
Морський пісок 	Базується на процесі перетворення жирів у сухий текстурований порошок	Підсушені горіхи, ароматні сухі трави, гриби або кунжутну олію з мальтодекстрином, який миттєво поглинає жирову основу, залишаючи розсипчасту, хрустку текстуру
Морська піна 	Еспумізація, ця техніка дозволяє відтворити легку, повітряну піну шорсткого прибою, що залишається на мушлях після набігання хвилі	Соевий лецитин або вершки, які разом із рідкою смаковою основою (сік лайма, біле вино, рибний бульйон) заливаються в кулінарний сифон (кремер) та насичуються стисненим газом
Морська губка 	Пориста структура океанічних губок або придонного моху й готується за технологією молекулярного спонж-бісквіту	Рідке тісто, з натуральними барвниками (чорнило каракатиці чи екстракт шпинату й спіруліни), збивається в сифоні, випускається в пластиковий стаканчик і випікається в мікрохвильовій печі 40–60 секунд
Коралове мереживо (тюль) 	Створення крихких, ажурних елементів, які візуально нічим не відрізняються від справжніх коралових рифів	Рідка емульсія з води, олії, борошна та натуральних пігментів, смажиться на розпеченій пательні: вода випаровується, а олія з борошном утворює безліч дрібних отворів і зв'язків
Вулканічна скеля 	Спосіб створення твердих на вигляд, але ніжних усередині гастрономічних об'єктів, що імітують чорні базальтові скелі або обкатану морем гальку	Кулінарні гелі на основі агар-агару або желатину, забарвлені чорнилом каракатиці, якими покривають кульки з ніжного паштету, козячого сиру чи мусу з морепродуктів

Продовження таблиці 3.1

Найменування техніки	Характеристика	Інгредієнти та устаткування
Морські перлини 	Дозволяє створювати ідеально круглі глянцеві сфери, що з вигляду нічим не відрізняються від справжніх перлин	Альгінат натрію та лактату кальцію, сік citrusових (юзу, лайма, маракуї), трав'яні екстракти або міцні бульйони в
Океанічний лід або морське скло 	Імітація прозорих уламків льоду або обкатаного штормом кольорового скла, винесеного на берег	Випаровування вологи з розчинів на основі ізомальту або натуральних гелеутворювачів (агар-агару), забарвлених у ніжні бірюзові, сині чи смарагдові відтінки за допомогою екстракту водоростей
Їстівна морська вода 	Відтворення ілюзії вологого каміння або глянцевої поверхні води під час припливу	Рослинний гідроколоїд каппа-карагінан або агар-агар, на основі яких вариться прозорий, злегка солонуватий гель із додаванням витяжки з водоростей комбу або молюсків
Морський туман 	Фізико-хімічна техніка створення щільного, важкого білого серпанку, який огортає страву під час подачі та стелиться по столу гостя, імітуючи ранковий туман	Використанню сухого льоду (CO ₂), який закладається в приховану частину презентаційного посуду (подвійне дно, порожнини великих мушель або декоративні скрині)

Враховуючи сучасні тенденції фуд-дизайну та прогресивні способи презентації страв, для розширення асортименту й оновлення гастрономічного вектора ресторану «Панський двір» розроблено ексклюзивні рецептури страв із морепродуктів. Усі вони базуються на концепції сюжетного плейтингу та інтерактивної подачі, що дозволяє занурити гостя в атмосферу автентичної морської естетики без кардинальної перебудови класичного профілю закладу.

До оновленого переліку увійшли позиції (Кравченко & Антоненко, 2021):

- холодна закуска «Тартар із лосося та морського гребінця»;
- гаряча закуска «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі»;
- основна страва «Щупальце восьминого Sous-vide з мусом із топінамбуру».

У табл. 3.2 – 3.4 розглянемо рецептуру розроблених страв з морепродуктів з використанням технік морської тематики подачі.

Таблиця 3.2

Рецептура «Тартар із лосося та морського гребінця»

Найменування сировини	Маса бруто, г	Маса нетто, г
<i>1. Основа тартару</i>		
Філе лосося (свіжоморожене, без шкіри й кісток)	65	50
Морський гребінці (м'ясо, розморожене)	43	40
Олія трюфельна	2	2
Сік лимона	3	3
Сіль кухонна, перець білий мелений	1	1
<i>2. Їстівний «морський пісок» (крамбл)</i>		
Сухарі панірувальні «Панко»	10	10
Мигдалеве борошно	7	7
Водорості норі (сухі, подрібнені)	1	1
Вершкове масло (82,5%)	5	5
<i>3. Повітряна цитрусова піна</i>		
Вино біле сухе	20	20
Вершки кулінарні (15-20% жирності)	15	15
Фреш лайма	10	10
Соевий лецитин (текстуратор)	1	1
<i>4. Елементи декору</i>		
Мікрозелень горошку	1	1
Загальний вихід страви		165

Для презентації холодної закуски «Тартар із лосося та морського гребінця» використовується дизайнерська тарілка у формі океанічної мушлі, де за допомогою соусу з чорнила каракатиці створюється візуальний ефект морської глибини (рис. 3.1). Композицію довершує реалістичний прибережний пейзаж із їстівного «морського піску» з хрусткого крамблу та невагомої «океанської піни», створеної збиванням вина й цитрусового соку.



Рис. 3.1. подача страви «Тартар із лосося та морського гребінця»

Таблиця 3.3

Рецептура «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі»

Найменування сировини	Маса брутто, г	Маса нетто, г
<i>1. Морепродукти та соус</i>		
Мідії Ківі на напівмушлях (заморожені)	120	90
Вершкове масло (82,5%)	15	15
Часник свіжий	3	2
Вино біле сухе	20	20
Вершки кулінарні (30% жирності)	30	30
Сіль кухонна, перець білий мелений	1	1
<i>2. Базальтова «скеля» (основа)</i>		
Картопля свіжа (очищена)	60	45
Чорнило каракатиці	2	2
Вершкове масло (82,5%)	5	5
<i>3. Напівпрозорі уламки «морського скла»</i>		
Ізомальт	15	15
Екстракт водоростей анчан	0,1	0,1
<i>4. Глянцеві сфери «морської води»</i>		
Рибний бульйон	30	30
Фреш лайма	5	5
Морська сіль	1	1
Альгінат натрію	0,3	0,3
Лактат кальцію	0,5	0,5
Загальний вихід страви		210

Під час подачі «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі» морська тематика відтворюється за допомогою фактурної основи з вугільно-чорного картопляного пюре, яке імітує базальтову підводну скелю для розміщення мушель (рис. 3.2). Довкола композиції створюється автентичний пейзаж океанічного дна за допомогою: глянцевих сфер із насиченого рибного бульйону та соку лайма, що відтворюють «морську воду», а також напівпрозорих бірюзових уламків, які копіюють відшліфоване хвилями «морське скло».



Рис. 3.2. Подача страви «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі»

Таблиця 3.4

**Рецептура «Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із
топінамбуру» (Бондар & Федорова, 2020)**

Найменування сировини	Маса бруutto, г	Маса нетто, г
<i>1. Основний компонент (Восьминіг Sous-vide)</i>		
Щупальце восьминога (сироморожене)	220	110
Оливкова олія Extra Virgin	10	10
Часник свіжий	3	2
Тім'ян свіжий (гілочки)	1	0,8
Сіль кухонна, перець чорний мелений	1	1
<i>2. Подушка з вугільно-чорного пюре</i>		
Топінабур (земляна груша) свіжий	150	110
Вершки кулінарні (30% жирності)	35	35
Вершкове масло (82,5%)	15	15
Молоко коров'яче (2,5%)	40	40
Сіль кухонна	1	1
<i>3. Молекулярний шпинатний спонж («морська губка»)</i>		
Пюре шпинату	20	15
Яйця курячі	15	15
Борошно пшеничне вищого ґатунку	10	10
Розпушувач для тіста	1	1
<i>4. Яскраве «коралового мереживо» (Тюіль)</i>		
Бульйон	30	30
Олія рослинна рафінована	10	10
Борошно пшеничне вищого ґатунку	4	4
Барвник харчовий (помаранчевий)	0,1	0,1
Загальний вихід страви		285

Під час презентації гарячої основної страви морська тематика відтворюється за допомогою ніжного мусу з топінамбуру, який слугує текстурною основою океанічного дна для головного компонента — щупальця восьминога. Довкола них створюється автентична підводна екосистема завдяки пористій шпинатній «морській губці» та ажурному помаранчевому «кораловому мереживу», які реалістично імітують флору та рифи глибоководного світу.

Технологічні картки на розроблені страви з морепродуктів із впровадженням концептуальної морської тематики подачі представлено в додатках А – В (Лебеденко & Кожевникова, 2020).



Рис. 3.4. подача страви «Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру»

Для оцінки якості розроблених страв з морепродуктів було проведено їх органолептичну оцінку (табл. 3.5), під час якого члени дегустаційної комісії комплексно оцінили такі ключові показники, як зовнішній вигляд (зокрема, відповідність концепції морського плейтингу), гармонійність поєднання текстур, вираженість аромату та баланс смакових властивостей кожного кулінарного виробу (Олійник & Тележенко, 2019).

Таблиця 3.5

Органолептична оцінка розроблених страв з морепродуктів з використанням морської тематики подачі

Назва страви	Зовнішній вигляд	Плейтинг (морська тематика)	Текстура та консистенція	Запах та аромат	Смакові властивості	Середній зважений бал
Коефіцієнт вагомості	0,15	0,2	0,2	0,15	0,3	1,0
Тартар із лосося та морського гребінця	4,9	5	4,9	4,9	5	4,95
Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі	5	5	4,8	4,9	4,9	4,91
Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру	4,9	5	5	4,9	5	4,97

Аналізуючи результати дегустаційної оцінки розроблених страв із морепродуктів із використанням морської тематики подачі, можна зробити висновок про їх винятково високу якість та повну відповідність сучасним

ресторанним стандартам. Найвищий середній зважений бал (4,97) отримала гаряча основна страва «Щупальце восьминого Sous-vide з мусом із топінамбуру», що зумовлено бездоганними показниками текстури, смакових властивостей та тематичного плейтингу (Дідух & Поварова, 2019). Холодна закуска «Тартар із лосося та морського гребінця» та гаряча закуска «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі» також продемонстрували відмінні результати (4,95 та 4,91 балу відповідно), підтвердивши максимальну оцінку в 5 балів за рівень впровадження концептуального морського дизайну. Введення коефіцієнтів вагомості дало змогу об'єктивно врахувати домінантне значення смакових характеристик і презентації, підтверджуючи, що всі розроблені кулінарні вироби мають гармонійний баланс інгредієнтів, унікальну текстурну палітру та виразний естетичний складник, що гарантує їхню високу конкурентоспроможність.

Використання морської тематики подачі суттєво ускладнює технологічний процес, перетворюючи його на багаторівневий художньо-конструкторський проєкт, який вимагає від кухаря високої кваліфікації та володіння інноваційними кулінарними техніками. Основне ускладнення пов'язане з необхідністю паралельного приготування великої кількості допоміжних текстурних елементів, що імітують дику підводну флору та рельєф океанічного дна. Зокрема, створення пористої шпинатної «морської губки» вимагає опанування молекулярного випікання бісквітів, виготовлення «коралового мережива» — філігранного випікання ажурного тюлю на гарячій поверхні, а моделювання «морського скла» чи «океанічної піни» — роботи зі специфічним кондитерським ізомальтом та текстураторами. Окрім суто хіміко-технологічної точності під час підготовки напівфабрикатів, критично зростає трудомісткість самого етапу презентації страви (плейтингу), де кожен компонент, від соусу з чорнила каракатиці до їстівного «піску» з хрусткого крамблю, має викладатися з ювелірною точністю для створення цілісного й реалістичного підводного пейзажу. Технологічні схеми приготування страв з морепродуктів наведені на рис. 3.4 – 3.6 (Кравченко & Симонова, 2021).

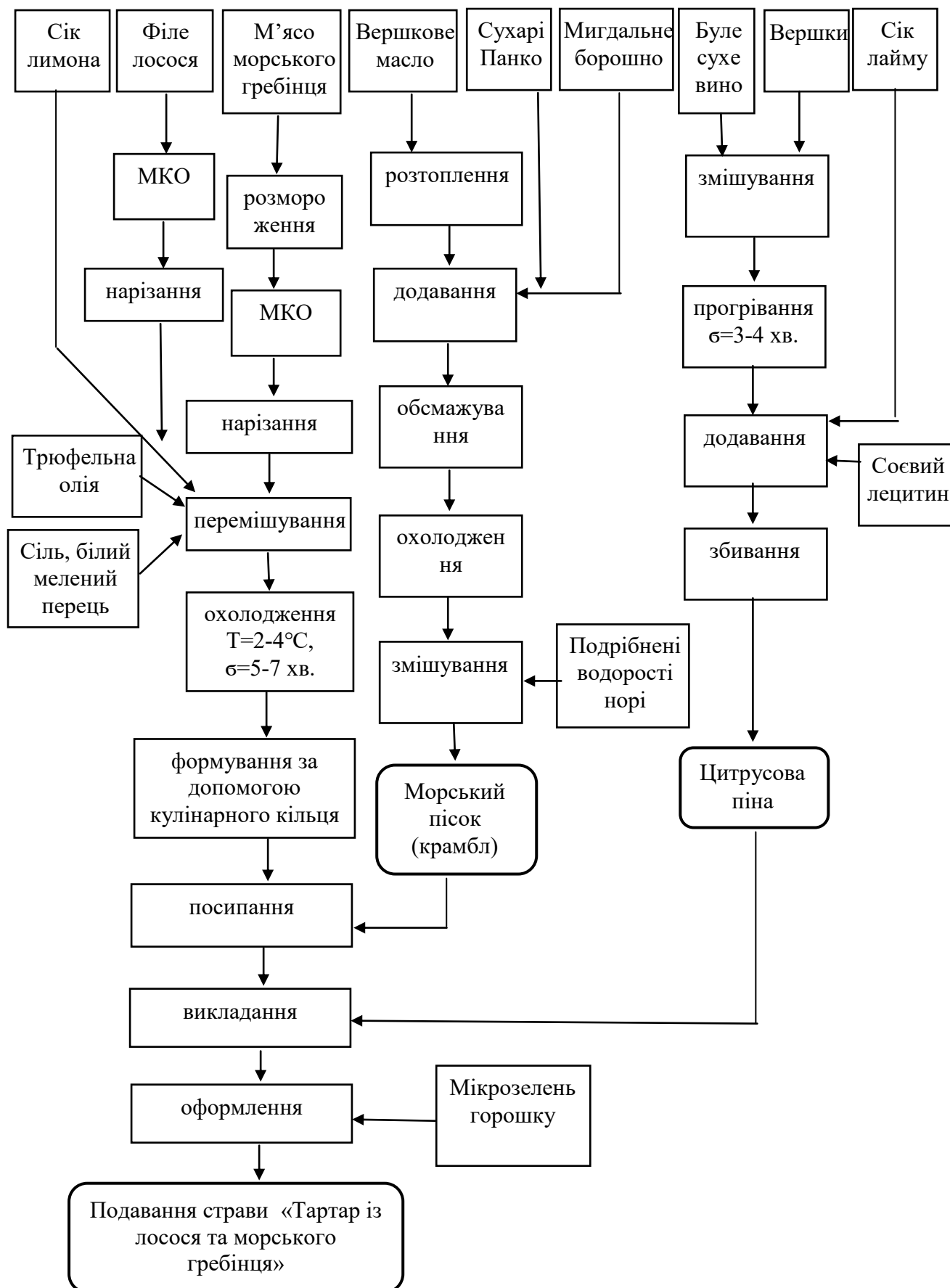


Рис. 3.4. Технологічна схема приготування «Тартар із лосося та морського гребінця»

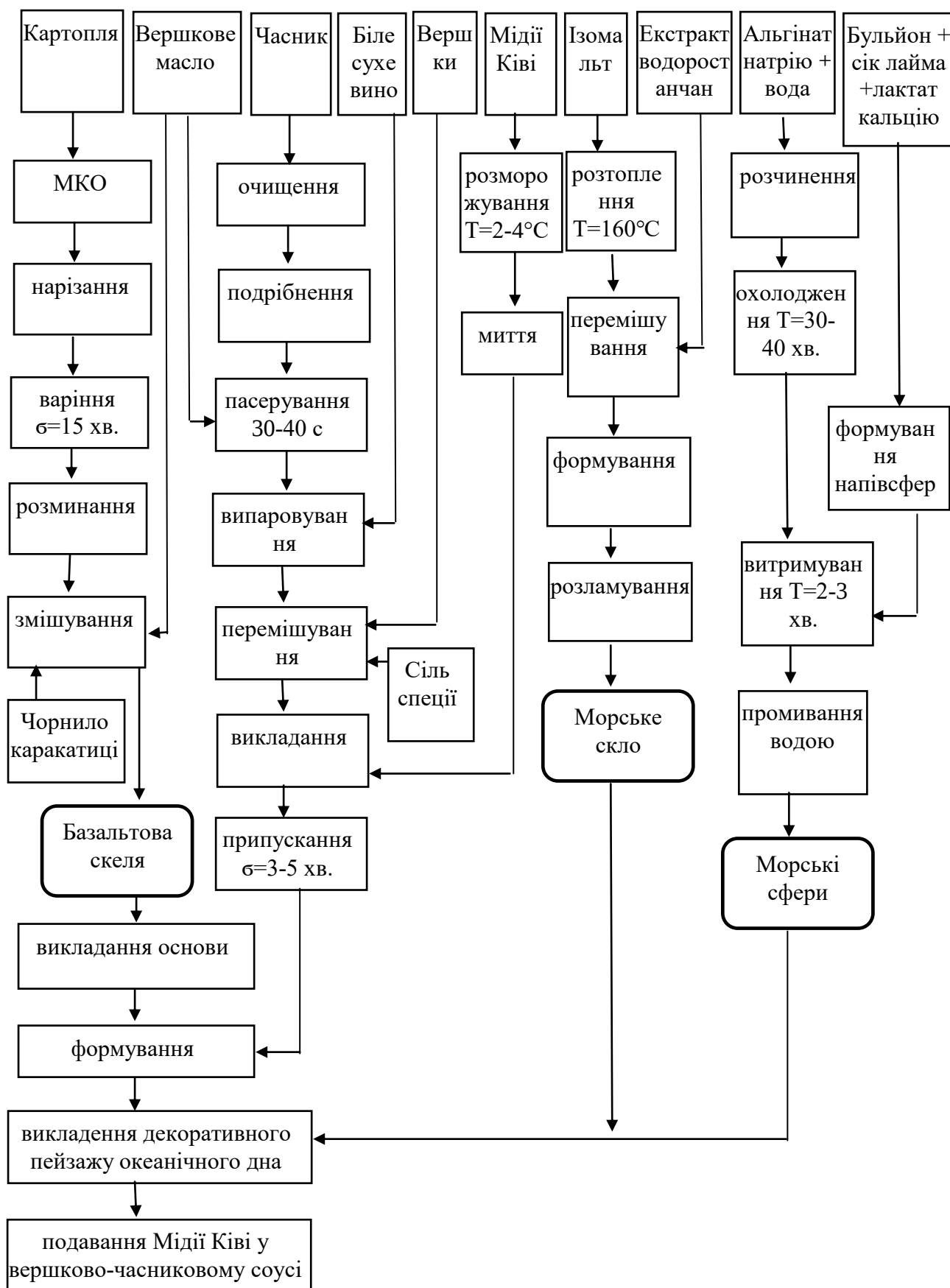


Рис. 3.5. Технологічна схема приготування «Мідії Ківі у вершковому-часниковому соусі»

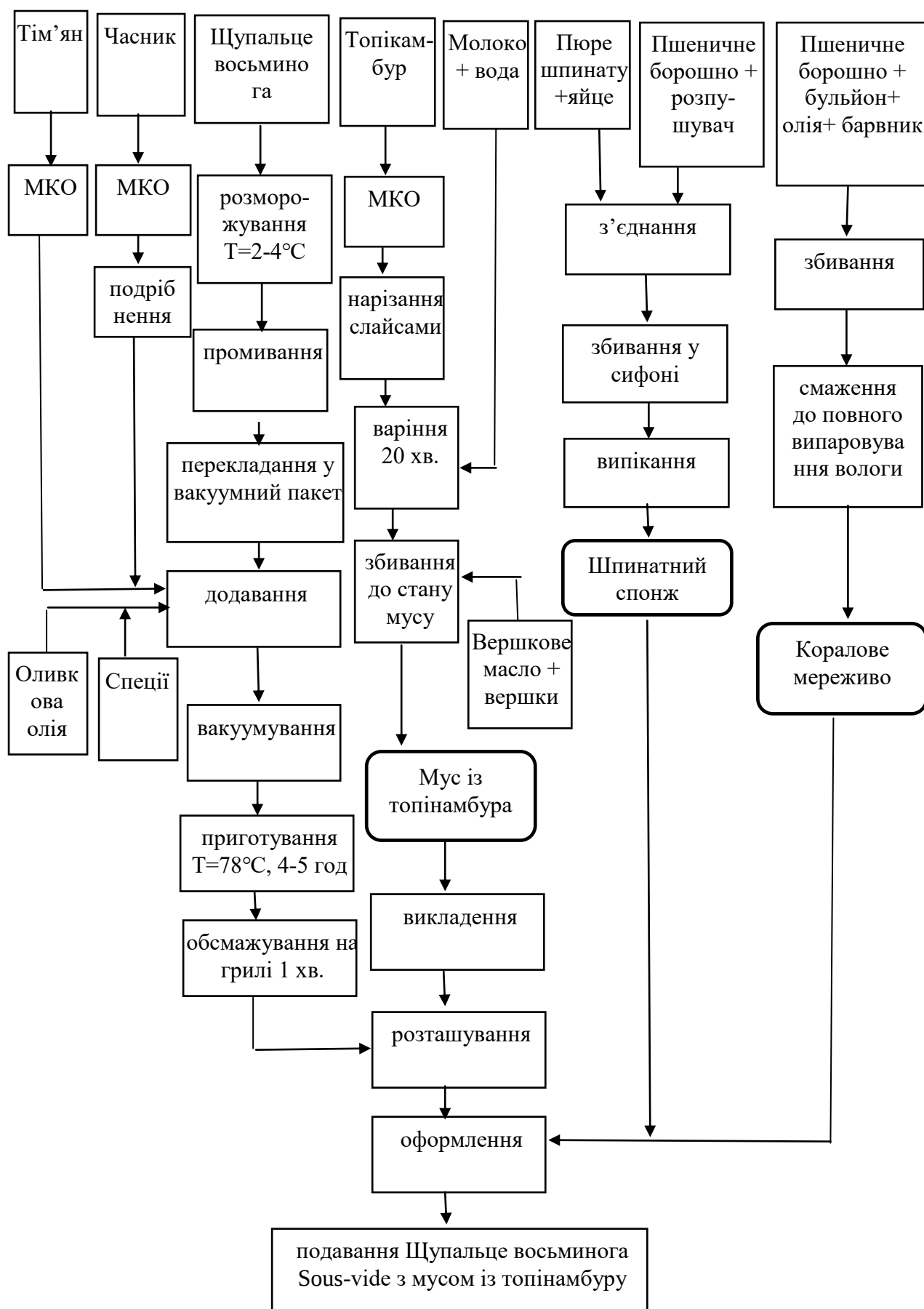


Рис. 3.6. Технологічна схема приготування «Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру»

Результати дослідження поживної цінності розроблених страв з морепродуктів, представлені у табл. 3.6. Розрахунок проводили згідно виходу готового виробу (Павлоцька & Дуденко, 2021).

Таблиця 3.6

Поживна цінність розроблених страв з морепродуктів

Нутрієнт	Тартар із лосося та морського гребінця (165 г)	Мідії Ківі у вершковому часниковому соусі (210 г)	Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру (285 г)
Білки, г	21,4	14,8	23,2
Жири, г	12,8	18,2	16,5
із них НЖК, г	4,2	10,8	7,4
із них МЖК, г	5,4	5,1	5,8
Омега-6, г	1,1	0,6	0,9
Омега-3, г	2,1	0,5	0,8
Вуглеводи, г	11,2	22,4	24,1
Харчові волокна, г	1,8	0,8	5,2
Енергетична цінність, ккал	245,6	312,6	337,7
<i>Макроелементи</i>			
Кальцій, мг	38,4	74,2	68,5
Калій, мг	412	324	694
Магній, мг	44,2	48,5	42,8
Натрій, мг	420	510	580
Фосфор, мг	280	225	275
<i>Мікроелементи</i>			
Залізо, мг	1,4	4,2	3,4
Йод, мкг	110	145	85
Цинк, мг	1,1	2,4	2,1
<i>Вітаміни</i>			
Вітамін В1, мг	0,14	0,08	0,11
Вітамін В2, мг	0,18	0,22	0,16
Вітамін В6, мг	0,42	0,18	0,38
Вітамін В9, мг	14,5	16,2	28,4
Вітамін Е, мг	2,2	1,4	2,8
Вітамін А, мг	0,08	0,16	0,12

Спираючись на дані хімічного аналізу, можна зробити такі короткі висновки щодо кожної з розроблених страв (Тележенко & Дідух, 2018):

- тар-тар із лосося та морського гребінця є лідером за вмістом незамінних поліненасичених жирних кислот Омега-3 (2,1 г), фосфору (280 мг) та вітаміну В₆ (0,42 мг), має помірну калорійність і збалансоване

співвідношення легкозасвоюваних білків та корисних жирів, приймає участь в обміні речовин та підтримці функції центральної нервової системи.

- мідії Ківі у вершково-часниковому соусі вирізняються найвищим вмістом йоду (145 мкг), кальцію (74,2 мг), заліза (4,2 мг) та вітаміну В₂ (0,22 мг) та що робить страву цінним джерелом важливих мікроелементів, хоча вершковий соус дещо підвищує рівень насичених жирних кислот (НЖК).

- щупальце восьминога з мусом із топінамбуру є найбільш ситною стравою з найвищим вмістом білка (23,2 г), калію (694 мг) та вітаміну В₉ (28,4 мкг), а також надзвичайно корисною для серцево-судинної системи. Завдяки використанню топінамбуру страва збагачена харчовими волокнами (5,2 г), що суттєво покращує її нутритивний профіль.

3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням рекомендацій страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі у ресторані «Панський двір»

Сучасний стан розвитку ресторанного господарства вимагає від підприємств постійної модернізації асортименту продукції з метою підвищення їхньої конкурентоспроможності та задоволення вибагливих потреб споживачів.

Для обґрунтування доцільності розробки та оцінки маркетингових перспектив впровадження нових позицій, на базі ресторану «Панський двір» було проведено комплексне анкетне опитування відвідувачів щодо їхнього ставлення до оновлення концептуального меню та готовності до сприйняття страв із морепродуктів з інноваційною морською тематикою подачі, результати якого відображено на діаграмі 3.7.

Впровадження нових позицій покликане розширити асортиментну групу рибних страв і морепродуктів, підвищити середній чек закладу, зацікавити відвідувачів, а також створити унікальну пропозицію за рахунок інтерактивної та естетичної подачі.

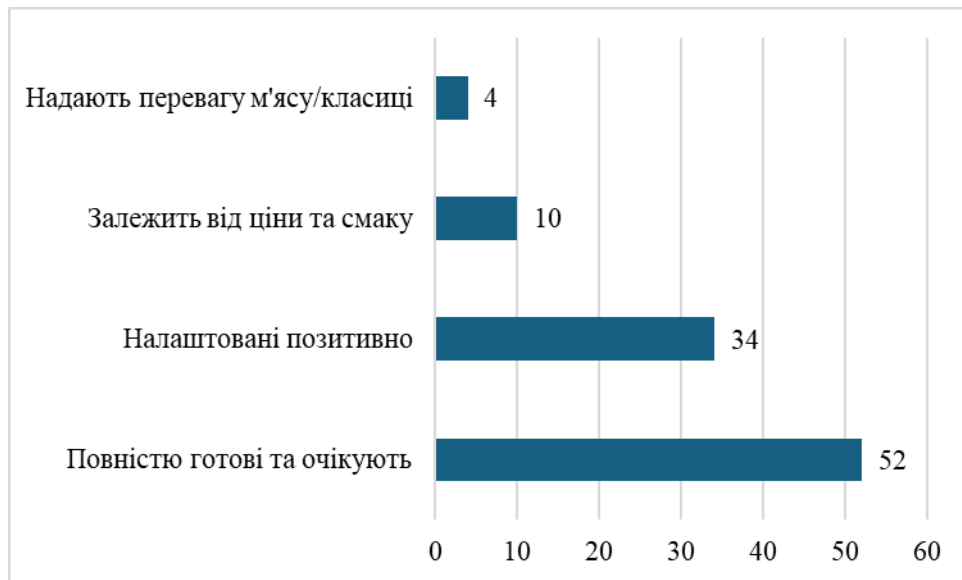


Рис. 3.7. Анкетне опитування відвідувачів ресторану «Панський двір» щодо оновлення концептуального меню

Узагальнюючи результати проведеного анкетування, можна зробити висновок, що переважна більшість відвідувачів ресторану «Панський двір» (86% у сукупності) виявляють високий рівень зацікавленості та споживчої готовності до появи страв із морепродуктів в інноваційному візуальному форматі (Грищенко, 2022). Мінімальна частка консервативно налаштованих гостей (4%) підтверджує, що оновлення меню не створить ризиків відтоку постійних клієнтів, тоді як сформований попит серед гурманів та новаторів забезпечить закладу стійку конкурентну перевагу, швидку окупність витрат на нове обладнання та стабільне зростання чистого прибутку.

Обраний комплекс страв з морепродуктів формує збалансовану структуру та логічну послідовність гастрономічної пропозиції протягом одного візиту гостя, закриваючи три ключові категорії: легкий цитрусовий «стартер» у вигляді тартару, що збуджує апетит свіжістю риби; мідії Ківі як класичну гарячу закуску для компанії під біле вино, що стимулює продажі з барної карти; та преміальне щупальце восьминога як кульмінаційну основну страву (Доценко та ін., 2020).

Впровадження страв із морепродуктів з елементами молекулярної гастрономії дозволяє трансформувати традиційний формат ресторану

«Панський двір» у сучасний концепт поєднання української та середземноморської кухонь. Це відповідає стійкому глобальному тренду на «Здорова розкіш», коли споживач готовий платити вищу ціну за екологічно чисті делікатесні морепродукти, що мають низьку калорійність, але високу біологічну цінність і презентовані у стилі фуд-дизайну.

3.3. Організація роботи гарячого цеху для виробництва розроблених страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір»

Інтеграція розроблених страв з морепродуктів у діюче меню ресторану «Панський двір» потребує комплексної та детально спланованої підготовки виробничої бази підприємства, оскільки специфіка молекулярних технологій та низькотемпературного оброблення вимагає високої точності виконання кожного процесу. Зокрема, виникає об'єктивна технологічна необхідність у технічній модернізації та дооснащенні гарячого і холодного цехів закладу спеціалізованим малогабаритним інноваційним обладнанням та інвентарем, які дозволять стандартизувати якість готової продукції.

Процес приготування щупальце восьминога зумовлює обов'язкове впровадження у гарячому цеху професійного занурювального термостата для су-віду з високою точністю калібрування температури до $0,1^{\circ}\text{C}$, такого як модель Sirman Softcooker Y09 та місткої робочої ванни до нього, що дозволить забезпечити стабільний контроль над деструкцією колагенових волокон морепродукту (Михайлов & Потапов, 2018). У синергії з термостатом передбачається встановлення камерного настільного вакууматора високої потужності моделі Henkelman Boxer 42, який є необхідним для герметизації сировини з маринадами перед тепловим обробленням для подовження термінів придатності та збереження органолептичних властивостей компонентів.

Створення невагомих текстур, таких як молекулярна шпинатна «морська губка» або цитрусова повітряна піна, вимагає оснащення холодного цеху кулінарними сифонами (кремерами) - Hendi Kitchen Line об'ємом 1 літр, що

функціонують за рахунок картриджів із закисом азоту і дозволяють миттєво аерувати та газувати рідкі суміші до стану стійкої дисперсної піни.

Для забезпечення бездоганного проходження реакцій сферифікації та гелеутворення виникає суворі потреба у впровадженні високоточних електронних ваг із кроком зважування в 0,01 г - модель Axis АНГ-200, оскільки навіть мінімальне відхилення від рецептурної норми під час дозування текстураторів (альгінат натрію, лактат кальцію та соєвий лецитин) може критично порушити стабільність та щільність молекулярного декору.

Успішна реалізація оновленого концептуального меню в ресторані «Панський двір» залежать від рівня професійної компетентності персоналу, що зумовлює необхідність в організації та проведення обов'язкових комплексних внутрішніх тренінгів і кваліфікаційних відпрацювань (Modernist Cuisine, 2026). Програма навчання для кухарів фокусується на детальному освоєнні фундаментальних засад молекулярної гастрономії, де особлива увага приділяється відпрацюванню практичних навичок точної роботи з сучасними гідроколоїдами, а також суворому калібруванню температурних режимів низькотемпературного запікання у вакуумі.

Для офіціантів також передбачається проведення спеціалізованого курсу навчання з метою опанування техніки гастрономічного сторителлінгу, що застосовується під час презентації та сервірування страв у залі.

Обслуговуючий персонал має вміти акцентувати увагу відвідувачів на унікальності технології приготування, художньо презентувати страву та обов'язково наголошувати на абсолютній їстівності, екологічності й високій нутритивній цінності всіх молекулярних компонентів декору (Чалова, 2019). Такий підхід до підвищення кваліфікації кадрів дозволяє повністю усунути виробничий брак на кухні, мінімізувати психологічний бар'єр споживача перед нетрадиційними текстурами, підвищити емоційну цінність гастрономічної послуги та гарантувати відповідність сервісу ресторану «Панський двір» високим стандартам сучасного ресторанного бізнесу.

ВИСНОВКИ

Провівши дослідження структури споживання морепродуктів у світі визначено, що найбільшою популярністю користуються креветки, кальмари й мідії завдяки доступності, універсальності у приготуванні та високим смаковим властивостям. Вони мають унікальну біологічну цінність завдяки поєднанню легкозасвоюваного повноцінного білка, багатого на всі незамінні амінокислоти, жирних кислот Омега-3, а також збалансованого комплексу мінеральних речовин (йоду, заліза, калію, фосфору) та вітамінів групи В, А і Е, які забезпечують потужну антиоксидантну підтримку та регулюють клітинний метаболізм організму. Проаналізовано загальний асортимент страв із морепродуктів, який класифікується за категоріями (холодні й гарячі закуски, супи, основні страви) та базується на комплексному використанні ракоподібних (креветки, краби, лобстери), двостулкових молюсків (мідії, устриці, гребінці) та головоногих (кальмари, каракатиці, восьминоги).

Для подачі страв з морепродуктів у закладах ресторанного господарства використовуються натуральні екоматеріали, концептуальний посуд та елементи молекулярної кухні й інтерактивної подачі, що трансформує споживання їжі на багатовимірний візуальний перформанс.

У рамках написання роботи досліджено ресторан «Панський двір», який розміщений у центрі історичної частини Чернівців загальною місткістю 150 місць. Кулінарне спрямування підприємства базується на збалансованому меню, яке включає широкий асортимент страв європейської, української та автентичної буковинської кухонь, а також пропонує клієнтам розвинену інфраструктуру додаткових сервісів (банкетні зали, VIP-зону та літню терасу). Маркетингова стратегія закладу реалізуються через комплексну програму лояльності (бонусний кешбек, корпоративні привілеї, гастрономічні клуби) та активне просування в медіапросторі. Питома вага страв із риби та морепродуктів у загальній структурі асортименту ресторану «Панський двір» становить орієнтовно 12–15%.

Результати досліджень свідчать, що в ресторані «Панський двір» елементи інноваційного концептуального фуд-дизайну при виробництві та реалізації страв із морепродуктів майже не використовуються, оскільки сервісна політика підприємства базується на традиційній класичній подачі. Однак дані споживчого ринку свідчать про необхідність розширення наявного асортименту страв із морепродуктів та впровадженні сучасних прийомів тематичної подачі в морському стилі. На підставі цього для розширення переліку страв з гідробіонтів розроблено: холодну закуску «Тартар із лосося та морського гребінця», гарячу закуску «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі» та основну страву «Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру».

При подачі страв використовувалась морська тематика, яка відтворюється в таких елементах: їстівний «морський пісок», невагома «океанська піна», базальтова підводна скеля, «морська вода», «морське скло», шпинатна «морська губка» та ажурне «коралове мереживо». Проведена дегустаційна оцінка розроблених страв із морепродуктів підтвердила їх високу якість (із середніми балами від 4,91 до 4,97), бездоганні органолептичні властивості та максимальну відповідність концепції морського дизайну.

На основі даних хімічного аналізу доведено високу біологічну та нутритивну цінність розробленого асортименту страв, що виражається у збалансованому вмісті легкозасвоюваних білків, незамінних жирних кислот Омега-3 (2,1 г у тартарі), есенціальних мікроелементів (145 мкг йоду в мідіях) та харчових волокон (5,2 г у восьминозі з топінамбуrom), які комплексно підтримують функції серцево-судинної, центральної нервової систем та оптимізують обмін речовин.

Інтеграція інноваційних страв із морепродуктів у діюче меню ресторану «Панський двір» потребує технічної модернізації цехів високоточним спеціалізованим обладнанням (термостатом Sirman Softcooker Y09, вакууматором Henkelman Boxer 42, сифоном Hendi та електронними вагами Axis АНГ-200), а також обов'язкового підвищення кваліфікації персоналу через внутрішні тренінги.

Розроблені страви з морепродуктів характеризуються високою конкурентоспроможністю на ринку ресторанних послуг, оскільки вони гармонійно поєднують у собі передові кулінарні тренди, економічну рентабельність та інноваційні підходи до сервірування. Впровадження прогресивних молекулярних технік і точних режимів термообробки дозволяє досягти бездоганних органолептичних показників. Готові кулінарні вироби мають не лише неперевершений смак та унікальну текстурну палітру, а й виразний, естетично довершений вигляд із вираженим Wow-ефектом подачі.

REFERENCES

- Архіпов, В. В. (2021). *Ресторанна справа: інновації, технології, менеджмент*. Центр учбової літератури.
- Асоціація «Ресторатори України». (2026, 10 травня). *Тренди ресторанного ринку та споживання морепродуктів: аналітичний звіт*. <https://restorators.ua/trends-seafood-report>
- Антоненко, А. В., & Корецька, І. Л. (2019). Сучасні тренди використання молекулярної гастрономії в ресторанному бізнесі України. *Ресторанний і туристичний бізнес: соціокультурні та економічні аспекти*, 2, 45–56.
- Барановський, Д. І., & Гірченко, Т. Д. (2019). *Інноваційні технології в ресторанному господарстві*. ХДУХТ.
- Бондар, М. В., & Федорова, Д. В. (2020). Особливості застосування технології Sous-vide при обробці молюсків та головоногих. *Харчова наука і технологія*, 14(3), 89–97.
- Беляєва, О. М. (2021). Класифікація та товарознавча характеристика нерибних об'єктів промислу. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*, (25), 12–18.
- Головачук, Л. М. (2022). *Сучасний фуд-дизайн та кулінарне мистецтво*. Новий Світ-2000.
- Грищенко, Н. П. (2022). Дослідження нутритивного профілю екзотичних морепродуктів у ресторанному харчуванні. *Товари і ринки*, (1), 74–85.
- Державна служба статистики України. (2026, 12 травня). *Статистичний звіт «Споживання основних продуктів харчування в Україні»*. <http://www.ukrstat.gov.ua>
- Доценко, В. Ф., Шидловська, О. Б., & Медведєва, А. О. (2020). *Інноваційні кулінарні технології*. НУХТ.
- Дідух, Н. А., & Поварова, Н. В. (2019). Вплив низькотемпературного теплового оброблення на деструкцію колагену щупалець восьминога. *Прогресивні техніка і технології харчових виробництв*, (2), 112–123.

- Захаров, В. В. (2023). Молекулярна кулінарія як чинник підвищення конкурентоспроможності сучасного ресторану. *Економіка та управління підприємствами*, (42), 101–107.
- Капліна, Т. В., & Шаповал, М. В. (2018). *Товарознавство. Продовольчі товари: Риба та морепродукти*. ПУЕТ.
- Кравченко, М. Ф., & Антоненко, А. В. (2021). *Кулінарне мистецтво та молекулярна гастрономія*. КНТЕУ.
- Кравченко, М. Ф., & Симонова, І. І. (2021). Застосування методів сферифікації та еспумізації для створення тематичного плейтингу страв. *Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки»*, (4), 62–73.
- Лебеденко, Т. Є., & Кожевникова, О. В. (2020). Використання текстураторів у формуванні їстівного декору морської тематики. *Наукові праці ОНАХТ*, 84(1), 34–41.
- Михайлов, В. М., & Потапов, В. О. (2018). Перспективи технічного переоснащення кулінарних цехів для впровадження інноваційних технологій. *Обладнання та технології харчових виробництв*, (37), 15–24.
- Неїленко, С. М. (2022). Фуд-дизайн як інструмент візуальної комунікації в ресторанному господарстві. *Культура і сучасність*, (2), 88–93.
- Олійник, С. О., & Тележенко, Л. М. (2019). *Органолептичний аналіз харчових продуктів у ресторанному бізнесі*. ОНАХТ.
- Павлоцька, Л. Ф., & Дуденко, Н. В. (2021). *Фізіологія харчування та хімічний склад продуктів*. Університетська книга.
- Пересічна, С. М. (2018). *Нутриціологія та біологічна цінність гідробіонтів*. КНТЕУ.
- П'ятницька, Г. Т. (2023). *Ресторанний бізнес в Україні: тренди, конкуренція, стратегії розвитку*. Логос.
- Радченко, Л. О. (2022). *Організація виробництва у закладах ресторанного господарства*. Світ Книг.
- Романова, В. К. (2023). Аналіз ринку деликатесної рибної продукції в ресторанному бізнесі України. *Економічний аналіз*, 33(2), 210–218.

- Сайт ресторану «Панський двір» (м. Чернівці). (2026, 15 травня).
<https://panskyidvir.cv.ua>
- Сирохман, І. В., & Лозова, Т. М. (2020). *Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення*. Компакт-ЛВ.
- Станкевич, Г. М., & Страхова, Т. В. (2021). *Хімічний склад та біологічна цінність нерибної водної сировини*. ТЕС.
- Тележенко, Л. М., & Дідух, Н. А. (2018). *Технологія страв підвищеної біологічної цінності з морепродуктів*. Астропринт.
- Ткаченко, А. С. (2023). *Сучасні напрями фуд-стилістики та презентації страв*. Кондор.
- Чалова, Т. М. (2019). *Організація обслуговування в ЗРГ: концептуальні підходи*. Вища школа.
- Шидловська, О. Б., & Давиденко, Т. В. (2019). Розробка технологічних карт на продукцію ресторанного господарства з використанням гідроколоїдів. *Вісник НУХТ*, 25(5), 143–152.
- Modernist Cuisine. (2026, 18 травня). *The Science of Gels and Hydrocolloids in Gastronomy*. <https://modernistcuisine.com/techniques/hydrocolloids>
- Myhrvold, N. (2021). *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking: Vol. 4. Ingredients and Preparations*. Cooking Lab.

ДОДАТКИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2026 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

на страву «Тартар із лосося та морського гребінця»

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
	1. Основа тартару			
1	Філе лосося	65	50	ДСТУ 4868:2007
2	Морський гребінці	43	40	ТУ У 15.2-32115401-003:2012
3	Олія трюфельна	2	2	ТУ У 10.4-38495012-002:2019
4	Сік лимона	3	3	ДСТУ 8963:2019
5	Сіль кухонна, перець білий мелений	1	1	ДСТУ 3587:1997
	2. Їстівний «морський пісок» (крамбл)			
6	Сухарі панірувальні «Панко»	10	10	ТУ У 10.7-22105439-001:2020
7	Мигдалеве борошно	7	7	ТУ У 10.6-41235689-005:2021
8	Водорості норі сухі, подрібнені	1	1	ДСТУ 8546:2015
9	Вершкове масло (82,5%)	5	5	ДСТУ 4399:2005
	3. Повітряна цитрусова піна			
10	Вино біле сухе	20	20	ДСТУ 4806:2007
11	Вершки кулінарні (15-20%)	15	15	ДСТУ 6084:2009
12	Фреш лайма	10	10	ДСТУ 8963:2019
13	Соевий лецитин (текстуратор)	1	1	ДСТУ ISO 8420
	4. Елементи декору			
	Мікрозелень горошку	1	1	ТУ У 01.1-43225890-001:2022
	Загальний вихід страви		165	

Технологія приготування

Філе лосося дефростують, обсушують паперовими рушниками, нарізають дрібним кубиком. Морський гребінець розморожують, промивають, зачищають від залишків мушлі, нарізають кубиком, змішують з лососем, заправляють трюфельною олією, соком лимона, додають сіль та мелений білий перець, перемішують, залишають у холодильнику на 3–5 хв. На сухій розігрітій пателі з'єднують панірувальні сухарі «Панко» та мигдалеве борошно, додають вершкове масло і обсмажують масу на середньому вогні при постійному помішуванні до легкого золотистого кольору, охолоджують і додають сухі подрібнені водорості норі.

У сотейнику з'єднують біле сухе вино та кулінарні вершки, доводять до кипіння та уварюють на третину для випаровування алкоголю. Знімають з вогню, охолоджують, вводять фреш лайма та соєвий лецитин. Суміш переливають у високу ємність і збивають за допомогою занурювального блендера під кутом до утворення стабільної, пишної та стійкої кисневої піни.

На широку тарілку викладають смужку з їстівного «морського піску», за допомогою кулінарного кільця (діаметром 6–7 см) на пісок викладають замаринований тартар. Перед самою подачею на поверхню тартару акуратно викладають «шапку» з повітряної цитрусової піни та декорують пагонами свіжої мікрозелені горошку.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки риби та молюска нарізані рівними кубиками, зверху розташована стійка об'ємна хмаринка цитрусової піни, поруч насипана текстурна доріжка золотистого «піску».

Консистенція: тартару — ніжна, шовковиста, крамбл — хрусткий та розсипчастий, цитрусова піна — невагома, повітряна.

Смак: гармонійний, витончений, з вираженим акцентом свіжої риби та солодкуватого делікатного гребінця.

Запах: свіжий, чистий, морський з яскраво вираженими нотками благородного трюфеля, легким відтінком цитрусових.

Колір: рибна основа - ніжно-рожеві та помаранчеві кубики, піна — пастельно-кремова, крамбл — золотисто-бежевий.

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.

Харчова та енергетична цінність:

Білки, г	21,4
Жири, г	12,8
Вуглеводи, г	11,2
Енергетична цінність, ккал	245,6

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Філе лосося, морський гребінець, сухарі «Панко», мигдалеве борошно, лецитин

Автор фірмового виробу: _____ Денис САВКА

Карту склав: _____ Денис САВКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2026 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

на страву «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі»

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
	<i>1. Морепродукти та соус</i>			
1	Мідії Ківі на напівмушлях	120	90	ТУ У 15.2-32115401-003:2012
2	Вершкове масло (82,5%)	15	15	ДСТУ 4399:2005
3	Часник свіжий	3	2	ДСТУ 3233-95
4	Вино біле сухе	20	20	ДСТУ 4806:2007
5	Вершки кулінарні (30%)	30	30	ДСТУ 6084:2009
6	Сіль кухонна, перець білий мелений	1	1	ДСТУ 3587:1997
	<i>2. Базальтова «скеля» (основа)</i>			
7	Картопля свіжа (очищена)	60	45	ДСТУ 9222:2023
8	Чорнило каракатиці	2	2	ТУ У 10.2-37402511-002:2016
9	Вершкове масло (82,5%)	5	5	ДСТУ 4399:2005
	<i>3. Напівпрозорі уламки «морського скла»</i>			
10	Ізомальт	15	15	ДСТУ 4324:2004
11	Екстракт водоростей анчан	0,1	0,1	ТУ У 10.8-42115689-001:2018
	<i>4. Глянцеві сфери «морської води»</i>			
12	Рибний бульйон	30	30	ТУ У 10.8-31054390-004:2021
13	Фреш лайма	5	5	ДСТУ 8963:2019
14	Морська сіль	1	1	ДСТУ 3587:1997
15	Альгінат натрію	0,3	0,3	ДСТУ ISO 9232
16	Лактат кальцію	0,5	0,5	ДСТУ ISO 9232
	Загальний вихід страви		210	

Технологія приготування

Великі мідії Ківі на напівмушлях дефростують, промивають, обсушують. У сотейник додають вершкове масло, подрібнений часник і пасерують протягом 30–40 секунд, вливають біле сухе вино, випаровують алкоголь протягом 1 хвилини, додають кулінарні вершки, сіль та білий мелений перець, доводять до легкого кипіння та викладають мідії припускають 3–4 хв. Очищену картоплю відварюють до готовності, розминають, вводять вершкове масло та чорнило каракатиці, вимішують блендером до однорідності.

У сотейнику розтоплюють ізомальт, додають екстракт водоростей анчан, перемішують, тонким шаром виливають на силіконовий килимок, після застигання та кристалізації (через 5–7 хв) хаотично розламують. У насиченому рибному бульйоні розчиняють морську сіль, фреш лайма та альгінат натрію, перебивають блендером, залишають у холодильнику на 1–2 год. В дистильованій воді розчиняють лактат кальцію. За допомогою мірної ложки-сфери набрану основу з рибного бульйону акуратно занурюють у кальцієву ванну. Сфери витримують у ванні 1–2 хвилини, після чого дістають шумівкою та промивають у чистій воді.

У центр тарілки викладають гаряче чорне картопляне пюре у вигляді нерівної кам'янистої «скелі». На яку під кутом спирають напівмушлі з мідіями, поливаючи густим вершково-часниковим соусом. Простір між мідіями декорують уламками «морського скла», встромляючи їх у картопляну основу. Поруч із мушлями викладають глянцеві сфери «морської води».

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: великі зеленувато-перламутрові мушлі мідій розташовані на вугільно-чорній рельєфній основі з пюре. Композицію доповнюють кристали штучного «скла» та круглі, прозорі сфери.

Консистенція: м'ясо мідій — щільне, соковите, м'яке, вершковий соус — густий, картопляна основа — кремова, шовковиста.

Смак: домінує насичений вершковий смак із пікантною і гострою нотою делікатного часнику та делікатним солонуватим присмаком мідій.

Запах: інтенсивний, апетитний, з домінуванням пасерованого часнику та морепродуктів.

Колір: контрастний, глибокий і футуристичний.

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.

Харчова та енергетична цінність:

Білки, г	14,8
Жири, г	18,2
Вуглеводи, г	22,4
Енергетична цінність, ккал	312,6

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Мідії Ківі, чорнило каракатиці, лактоза

Автор фірмового виробу: _____ Денис САВКА

Карту склав: _____ Денис САВКА

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2026 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3 на страву
«Щупальце восьминого Sous-vide з мусом із топінамбуру»

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
	1. Основний компонент (Восьминіг Sous-vide)			
1	Щупальце восьминога	220	110	ТУ У 15.2-32115401-003:2012
2	Оливкова олія Extra Virgin	10	10	ДСТУ 5092:2008
3	Часник свіжий	3	2	ДСТУ 3233-95
4	Тім'ян свіжий (гілочки)	1	0,8	ТУ У 01.1-43225890-001:2022
5	Сіль кухонна, перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 3587:1997
	2. Подушка з вугільно-чорного пюре			
6	Топінамбур свіжий	150	110	ДСТУ 4635:2006
7	Вершки кулінарні (30%)	35	35	ДСТУ 6084:2009
8	Вершкове масло (82,5%)	15	15	ДСТУ 4399:2005
9	Молоко коров'яче (2,5%)	40	40	ДСТУ 2661:2010
10	Сіль кухонна	1	1	ДСТУ 3587:1997
	3. Молекулярний шпинатний спонж			
11	Пюре шпинату	20	15	ТУ У 10.3-37402511-005:2017
12	Яйця курячі	15	15	ДСТУ 5028:2008
13	Борошно пшеничне	10	10	ДСТУ 4674:2006
14	Розпушувач для тіста	1	1	ТУ У 10.8-22105439-002:2019
	4. Яскраве «коралового мереживо» (Тюіль)			
15	Бульйон	30	30	ТУ У 10.8-31054390-004:2021
16	Олія рослинна рафінована	10	10	ДСТУ 4492:2005
17	Борошно пшеничне	4	4	ДСТУ 4674:2006
18	Барвник харчовий помаранч	0,1	0,1	ТУ У 10.8-37402511-002:2016
	Загальний вихід страви		285	ТУ У 15.2-32115401-003:2012

Технологія приготування

Щупальце восьминого дефростують, промивають обсушують, викладають у щільний пакет для вакуумування, додають оливкову олію Extra Virgin, роздавлений зубчик часнику, гілочки тим'яну, сіль та чорний мелений перець. герметично запечатують та занурюють у термостат розігрітий до температури +78°C, припускають 4–5 годин. Перед самою подачею щупальце дістають і швидко обсмажують на сильно розігрітій пательні з мінімальною кількістю олії

Топінамбур миють, очищують та нарізають скибочками. У сотейнику з'єднують молоко та кулінарні вершки, додають топінамбур і дрібку солі, варять на повільному вогні до повного розм'якшення овоча, перекладають у чашу високошвидкісного блендера, додають вершкове масло і перебивають до стану кремоподібного мусу. Протирають крізь дрібне сито.

Пюре зі свіжого або бланшованого шпинату з'єднують з курячим яйцем, пшеничним борошном, розпушувачем для тіста та дрібкою солі, ретельно збивають блендером, проціджують крізь сито. Тісто переливають у кондитерський сифон, заправляють балончиком з оксидом азоту і добре струшують. Паперові стаканчики надрізають на дні, випускають із сифона повітряну піну на 1/3 об'єму склянки і випікають у мікрохвильовій печі при максимальній потужності (800 Вт) протягом 40–50 секунд. Охолоджують стаканчики догори дном, готовий спонж рвуть руками на хаотичні пористі «мохові» шматочки.

У високій склянці об'єднують рідкий бульйон, рафіновану рослинну олію, пшеничне борошно та харчовий помаранчевий барвник. Інтенсивно збивають вінчиком або блендером до утворення емульсії. Добре розігрівують пательню з антипригарним покриттям без додавання жиру, виливають порцію емульсії на гарячу поверхню. Внаслідок миттєвого випаровування води та бурхливого кипіння олії з борошном, на пательні формується крихка, ажурна структура з великою кількістю отворів.

У центр широкої теплої тарілки викладають гладку «подушку» з гарячого мусу з топінамбуру. Поверх мусу викладають щупальце восьминога присосками догори. Навколо восьминога розміщують об'ємні пористі шматочки зеленого шпинатного спонжу та завершують композицію вертикальними елементами яскравого помаранчевого «коралового мережива» (тюїлю).

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на пастельно-кремовій, ідеально гладкій лінії мусу лежить ефектно вигнуте щупальце восьминога з чітко рельєфними, злегка карамелізованими присосками.

Колір: щупальце восьминога має насичений теракотово-пурпуровий колір із коричневою скоринкою, мус — ніжного молочно-кремового кольору, спонж - яскраво-зелений, а тюіль —вогняно-помаранчевий.

Консистенція: багатоструктурна. восьминіг має надзвичайно ніжну, соковиту, м'яку текстуру, мус із топінамбуру — шовковистий, однорідний, кремоподібний, шпинатний спонж — пружинистий, м'який, губчастий, тюіль — ультрахрусткий, крихкий, невагомий.

Смак: ніжний солонуватий смак морепродукту переплітається з пікантними нотами часнику та тім'яну.

Запах: витончений аромат підсмаженого на грилі морепродукту, пряні нотки свіжого тім'яну та часнику.

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.

Харчова та енергетична цінність:

Білки, г	23,2
Жири, г	16,5
Вуглеводи, г	24,1
Енергетична цінність, ккал	337,7

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Щупальце восьминога, яйця, вершки, борошно пшеничне

Автор фірмового виробу: _____ Денис САВКА

Карту склав: _____ Денис САВКА

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО
Директор ресторану «Панський двір»
_____ Віталій СТАНКЕВИЧ
«22» травня 2026 р.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

Замовник ресторан «Панський двір»
(найменування організації)

Станкевич Віталій Васильович
(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:
«Розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики
подачі»

яку виконано на кафедрі харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ
яка виконувалася з «10» квітня 2026 р. по «27» травня 2026 р.
впроваджено у ресторані «Панський двір»

- 1. Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі.
- 2. Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:
 - «Тартар із лосося та морського гребінця», «Мідії Ківі у вершково-часниковому соусі», «Щупальце восьминога Sous-vide з мусом із топінамбуру»;
 - реалізація асортименту страв із морепродуктів через ресторан «Панський двір».
- 3. Новизна результатів науково-дослідних робіт:** вперше запропоновано технології страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі.
- 4. Дослідно-промислова перевірка** в ресторані «Панський двір» з 08.05.2026 по 16.05.2026
- 5. Впроваджено** у проєктні роботи ресторану «Панський двір» у виробництво холодного та гарячого цехів.
- 6. Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ Брикова Т. М.
(підпис) (ПІБ)

Студент

_____ Савка Д. П.
(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Директор ресторану «Панський двір»

_____ Станкевич В. В.
(підпис) (ПІБ)

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що тези **Дениса Савки** на тему: *«Розширення асортименту страв із морепродуктів з використанням морської тематики подачі»* (наук. керівник – Брикова Т. М.) опубліковані у Збірнику тез доповідей IX Студентської наукової інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» з нагоди 60-річчя з часу заснування ЧТЕІ ДТЕУ та 80-річчя з часу заснування ДТЕУ, ЧТЕІ ДТЕУ. м. Чернівці, 30 травня 2026 р.

Начальник відділу науково-методичної
роботи та міжнародних зв'язків



Алла ШИМКО

30.06.2026