ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій
(повна назва кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Розробка технологічного процесу приготування кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані»

Виконала здобувач першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти
ОПП “Харчові технології”
спеціальності 181 “ Харчові технології”

_____ КОВАЛЬЧУК МАРІЯ АНАТОЛІЇВНА
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

_____Науковий керівник д.т.н., проф. ОЩИПОК І. М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Львів – 2024

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут, факультет _Товарознавства управління та сфери обслуговування_____
Кафедра Харчових технологій_____
Освітньо-кваліфікаційний рівень__бакалавр_____
Напрям підготовки___18 Виробництво та технології_____
(шифр і назва)
Спеціальність _181 _ Харчові технології _____
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри_____
_____
"____" 20___року

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ

_____Ковальчук Марії Анатоліївні_____
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проєкту (роботи)_ *«Розробка технологічного процесу приготування кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані»*_____

керівник проекту (роботи)__д.т.н,, професор Ощипок І. М._____,
(прізе, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом вищого навчального закладу від
"___"_____20__року №___

2. Строк подання здобувачем роботи_____10.06.2024 р._____

3. Вихідні дані до проєкту (роботи). Технологія приготування кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані.
_____4.
Зміст роботи (перелік питань, які потрібно розробити)_ Вступ. 1. Основні засади діяльності підприємства ресторанного господарства. 2. Технологічний процес приготування кулінарної продукції з м'яса баранини у ресторані з використанням сучасних технологій. 3. Контроль якості та безпечності приготування кулінарної продукції в ресторані з м'яса баранини. Висновок. Список використаної літератури. Додатки

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

6. Консультанти розділів проєкту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	**проф. Ощипок І. М.**	**16.11.2023**	**10.06.2024**
2	**проф. Ощипок І. М.**	**21.01.2024**	**10.06.2024**
3	**проф. Ощипок І. М.**	**29.03.2024**	**10.06.2024**

7. Дата видачі завдання_____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	**Розділ 1**	**21.01.2024**	
2	**Розділ 2**	**29.03.2024**	
3	**Розділ 3**	**26.05.2024**	
5	**Оформлення кваліфікаційної роботи**	**05.06.2024**	
6	**Перевірка на антиплагіат**	**10.06.2024**	
7	**Попередній захист**	**20.06.2024**	

Здобувач _____

_____

(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Ковальчук М. А. Розробка технологічного процесу приготування кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою "Харчові технології" зі спеціальності 181 "Харчові технології". – Львівський торговельно-економічний університет. Львів. 2024.

У роботі розглянуто технологічний процес приготування кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані.

Актуальність моєї роботи полягає в тому, що вона має практичне значення для підприємств громадського харчування. Результати виконаної роботи можуть бути використані для розробки рецептур на кулінарну продукцію з м'яса баранини та визначення технологічних нормативів закладки сировини, що необхідно для здорового, збалансованого та смачного харчування. М'ясо барана практично дієтичне, легко засвоюється організмом, що дуже корисно здоров'ю.

Об'єкт дослідження – технологічний процес приготування кулінарної продукції з м'яса баранини.

Предмет дослідження – удосконалення організації процесу приготування кулінарної продукції з м'яса баранини у ресторані з використанням сучасних технологій та обладнання.

Мета дослідження – вивчити організацію процесу та нові способи приготування кулінарної продукції з м'яса баранини у ресторані з використанням сучасних технологій та обладнання.

Завдання:

– вивчити організацію процесу приготування кулінарної продукції з м'яса баранини у ресторані;

- вивчити характеристику сировини;

– вивчити характеристику та особливості приготування кулінарної продукції з м'яса баранини з використанням сучасних технологій та обладнання;

- розробити нові фірмові страви;

– розрахувати кількість сировини для приготування розроблених страв;

– розробити техніко-технологічні карти на страви. з м'яса баранини

Гіпотеза дослідження полягає у припущенні про те, що удосконалення організації процесу приготування кулінарної продукції з баранини, має значення не тільки для ресторанів з національною кухнею, але й підходить для інших закладів, яким є сенс, включити у своє меню ці страви.

Ключові слова: *технологія, м'ясо барана, організація процесу, кулінарна продукція, сировина.*

ANNOTATION

Kovalchuk M. A. Development of the technological process of preparation of culinary products from lamb meat in a restaurant. - Manuscript.

Graduate work for obtaining a higher education first (bachelor's) degree according to the educational and professional program "Food technology" in specialty 181 "Food technology". − Lviv Trade and Economic University. Lviv. 2024

The work examines the technological process of preparing culinary products from lamb meat in a restaurant.

The relevance of my work lies in the fact that it has practical significance for catering enterprises. The results of the performed work can be used for the development of recipes for culinary products from lamb meat and the definition of technological standards for laying out raw materials, which is necessary for a healthy, balanced and tasty diet. Ram meat is practically dietary, easily absorbed by the body, which is very useful for health.

The object of research is the technological process of preparing culinary products from mutton meat.

The subject of the research is the improvement of the organization of the process of preparing culinary products from lamb meat in a restaurant using modern technologies and equipment.

The purpose of the research is to study the organization of the process and new ways of preparing culinary products from lamb meat in a restaurant using modern technologies and equipment.

Task:

- to study the organization of the process of preparing culinary products from lamb meat in a restaurant;
- study the characteristics of raw materials;
- to study the characteristics and peculiarities of the preparation of culinary products from mutton meat using modern technologies and equipment;
- develop new signature dishes;
- calculate the amount of raw materials for preparing the developed dishes;
- develop technical and technological cards for dishes. from lamb meat

The hypothesis of the research consists in the assumption that improving the organization of the process of preparing culinary products from lamb is important not only for restaurants with national cuisine, but also suitable for other establishments that make sense to include these dishes in their menu.

Key words: *technology, mutton, process organization, culinary products, raw materials.*

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1. Характеристика ресторанів	10
1.2. Значення сировини і кулінарної продукції з м'яса баранини у харчуванні	12
1.3. Особливості приготування кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані	15
РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯСА БАРАНИНИ У РЕСТОРАНІ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	19
2.1. Асортимент та технологічний процес приготування кулінарної продукції з м'яса баранини на сучасних технологіях	19
2.2. Удосконалення технології та приготування розширеного асортименту кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані	24
2.3. Розробка техніко-технологічних карт на кулінарну продукцію в ресторані з м'яса баранини	29
РОЗДІЛ 3. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРИГОТУВАННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАНІ З М'ЯСА БАРАНИНИ	50
3.1. Виробничий процес у м'ясному та гарячому цехах ресторану	50
3.2. Контроль якості та безпечності при приготуванні та реалізації кулінарної продукції в ресторані з м'яса баранини	54
3.3 Сучасні технології для приготування страв	58
ВИСНОВКИ	62

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ 64

ДОДАТКИ 67

ВСТУП

Людина завжди, з тих давніх-давен, як навчилася полювати, їла м'ясо. Спочатку сире і в'ялене, а потім що пройшло теплову обробку. Технічний прогрес удосконалив способи обробки, але по суті нічого не змінив – незважаючи на постійну моду на вегетаріанство, м'ясу в ресторанах приділяється підвищена увага.

Баранина – це соковите та смачне м'ясо, яке може бути досить ситним та повноцінним обідом. Для деяких воно звичайно незвичне, і не є в раціоні більшості відвідувачів ресторанів щодня, але є дуже корисним і смачним, а способів приготування цього м'яса дуже багато, і у кожного народу своя традиція. Тому особливої популярності страви з неї користуються в ресторанах вірменської, кавказької, татарської, узбецької, турецької та багатьох інших східних кухнях. У кулінарії баранина знаходить найширше застосування, адже з неї готують шашлики, супи, плов, її варять, смажать, запікають, додають у фарш для мантів, котлет, роблять з неї ковбаси, сосиски, сардельки та багато іншого. Використовуючи та розробляючи новітні технології приготування, різні ресторанні кухні світу на сьогоднішній день можуть запропонувати навіть найвибагливішому та вишуканому відвідувачеві багатий асортимент страв. Причому страви з баранини чудово вписуються у такі м'ясні концепції ресторанів, як національна кухня, складні, авторські страви та класична м'ясна кухня.

Тему кваліфікаційної роботи було обрано таку: «Розробка технологічного процесу приготування кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані».

Актуальність моєї роботи полягає в тому, що вона має практичне значення для підприємств громадського харчування. Результати виконаної роботи можуть бути використані для розробки рецептур на кулінарну продукцію з м'яса баранини та визначення технологічних нормативів закладки сировини, що необхідно для здорового, збалансованого та смачного харчування. М'ясо барана практично дієтичне, легко засвоюється організмом, що дуже корисно здоров'ю.

Об'єкт дослідження – технологічний процес приготування кулінарної продукції з м'яса баранини.

Предмет дослідження – удосконалення організації процесу приготування кулінарної продукції з м'яса баранини у ресторані з використанням сучасних технологій та обладнання.

Мета дослідження – вивчити організацію процесу та нові способи приготування кулінарної продукції з м'яса баранини у ресторані з використанням сучасних технологій та обладнання.

Завдання:

– вивчити організацію процесу приготування кулінарної продукції з м'яса баранини у ресторані;

- вивчити характеристику сировини;

– вивчити характеристику та особливості приготування кулінарної продукції з м'яса баранини з використанням сучасних технологій та обладнання;

- розробити нові фірмові страви;

– розрахувати кількість сировини для приготування розроблених страв;

– розробити техніко-технологічні карти на страви. з м'яса баранини

Гіпотеза дослідження полягає у припущенні про те, що удосконалення організації процесу приготування кулінарної продукції з баранини, має значення не тільки для ресторанів з національною кухнею, але й підходить для інших закладів, яким є сенс, включити у своє меню ці страви.

1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1.1. Характеристика ресторанів

Ресторанний бізнес пов'язаний з історією цивілізації як і, як туризм пов'язаний з географічними відкриттями. Ресторан – це підприємство з широким асортиментом страв складного приготування, підвищеним рівнем обслуговування та організацією дозвілля. У всьому світі функціонують мільйони великих, середніх та дрібних ресторанів [12].

Ресторанний бізнес є сферою підприємницької діяльності, що постійно розвивається, а відповідно і класифікація закладів постійно зазнає змін. В даний час класифікація підприємств громадського харчування регламентується ДСТУ, згідно з яким ресторан повинен мати оригінальні, вишукані, замовлені та фірмові страви, десерти та напої власного виробництва, страви національних кухонь з урахуванням концепції та спеціалізації підприємства (рис. 1.1).



Рис. 1.1 Класифікація ресторанів

В даний час досить популярні так звані ресторанні «фішки». До них можуть належати:

- виготовлення страв на очах у клієнтів. Для цього потрібна лише зручна та безпечна кухня-фабрика, в яку виходитиме шеф-кухар і готуватиме певну фірмову страву;

– робота на монопродукті – відносно нове віяння, що передбачає продаж страв, виготовлених, наприклад, лише з картоплі, м'яса, рису тощо. [18]

- використання екологічно чистих продуктів для приготування страв, що дуже популярне у вегетаріанських ресторанах;

- наявність типового меню, на додаток до якого щодня пропонуються «замовні» страви. Вони можуть створюватися або в результаті фантазії шеф-кухаря, підкріпленої наявністю відповідних продуктів і відповідною ціною на них, або відповідно до встановленої в ресторані традиції - по вівторках м'ясо в горщиках, а по п'ятницях - омари [10].

Секрет успіху будь-якого ресторанного проєкту – це якісна кухня, професійний персонал та неповторна атмосфера. Що стосується меню, то оптимальним варіантом буде не велика кількість страв, але періодично оновлюване. Величезний асортимент не є раціональним навіть для великих ресторанів, адже це ускладнює вибір, крім того, не кожен гість розуміє, що всі страви, що пропонуються, не можуть готуватися часто, а це як мінімум питання свіжості продуктів. Ресторани, в яких пропонують все й одразу, рідко виявляються успішними. Такі концепції вже давно відходять на другий план, тому що в одному місці неможливо одночасно запропонувати, наприклад, гарні суші та страви високої французької кухні.

Для успішної роботи ресторану необхідно витримувати баланс якості страв та розумної ціни на них. У сучасних закладах часто пропонують відвідувачам авторські страви. Адже добрий кухар – творча особистість, а отже канони, рамки, обмеження рецептурного характеру не завжди до вподоби професіоналам зі світу кулінарії. Вона є втіленням на практиці всіх напрацювань та ідей кухаря. Можна сказати, що - це досвід, у поєднанні з

умінням поєднувати ті чи інші продукти та фантазувати [19]. Або, наприклад, продуктом авторської кухні може бути десь побачена якась незвичайна цікава страва, взята за основу, допрацьована, змінена на смак кухаря.

Будь-яка людська діяльність має свою планку, кулінарія – не виняток. Найбажанішою нагородою для будь-якого ресторану є зірка Мішлен. Це найвищий знак якості, який присуджується закладам із відмінною кухнею. Всі знають, вже те, що заклад згадується в «Червоному путівнику», говорить про його чудову кухню. Іноді зірка Мішлена присуджується шеф-кухареві, і саме за таких професіоналів ресторани постійно ведуть досить серйозну боротьбу.

Були випадки, коли, звільнившись, шеф-кухар забирав нагороду з собою на нове місце роботи, чим, відповідно, позбавляв заклад не тільки хорошого професіонала, а й відзнаки. Одна зірка говорить про високу якість кухні і вважається серйозною нагородою. Коли у ресторану дві зірки, його страви вважаються витвором мистецтва. 3 зірки Мішлена присуджуються лише авторській кухні, над якою працюють спадкові шеф-кухарі. Незважаючи на те, що європейські країни перебувають у постійній боротьбі за першість за кількістю ресторанів із нагородою «Зірка Мішлена», Україна похвалитися цією регалією досі не може. Найпоширенішим поясненням є те, що наша ресторанна культура ще досить молода і сьогодні у нас майже немає традицій високої кухні [7].

1.2. Значення сировини і кулінарної продукції з м'яса баранини у харчуванні

М'ясо та страви з баранини, безперечно, є частиною раціону практично будь-якої людини. І не дивлячись на те, що вегетаріанство зараз досить популярне, ресторатори все ж таки не поспішають відмовлятися від цього продукту, а навпаки старанно розширюють асортимент страв, пропонуючи своїм клієнтам нові гастрономічні вишукування. Всім добре відомі і яловичина та свинина, які можна зустріти у меню практично будь-якого ресторану. А ось страви з баранини досить довгий час пропонували своїм відвідувачам лише ті

заклади, що спеціалізувалися в основному на східній кухні. Останнім часом все більше попиту виникає на баранину, що пояснюється корисними властивостями, що відрізняють її від інших видів м'яса, а також дієтичності, тому ресторатори намагаються використовувати її для приготування своїх страв, замінивши жирну і важку свинину.

Як правило, баранина - це м'ясо молодих баранчиків або овець, яке дуже ніжне та поживне. Іноді можна зустріти м'ясо молочних ягнят, яке цінується набагато більше, ніж звичайна баранина. Вони забиваються у віці до року, а м'ясо їх має блідо-рожевий колір та мінімальну кількість жиру. М'ясо ягняти відноситься до делікатесів, воно м'яке та ніжне, а також має специфічний смак. М'ясо старих баранів практично не використовується, оскільки воно стає жорстким, має неприємний запах і погано засвоюється організмом. Тому барани забиваються або ранньому віці, або вирощуються щоб одержати вовну. Особливо цінним у кулінарії вважається м'ясо барана калмицької породи. Вони вирощуються в унікальних умовах і мають специфічний раціон, який робить м'ясо цих баранів багатим на мінерали та вітаміни. Існують і деякі тонкощі приготування баранини, дотримуючись яких можна покращити смакові якості м'яса та отримати від нього набагато більше користі [22].

Баранина вигідно відрізняється від інших видів м'яса. Вміст холестерину в баранячому жирі в 2,5 рази менше, ніж у яловичому, і в 4 рази менше, ніж у свинячому. Більш того, лецитин, що міститься в баранині, сприяє профілактиці діабету, стимулюючи роботу підшлункової залози, а також володіє антисклеротичними властивостями і нормалізує обмін холестерину. Мінеральних речовин і вітамінів у баранині приблизно стільки ж, скільки в яловичині та свинині (табл. 1.1). Але заліза більше, ніж у свинині, приблизно на 30 %. У ній багато фтору, що оберігає зуби від карієсу. Солі калію, натрію і магнію, що містяться, благотворно впливають на серце і судини. М'ясо також містить необхідні компоненти для кровотворення та йод, який забезпечує нормальне функціонування щитовидної залози [10,11].

Таблиця 1.1.

Вміст мінеральних речовин у баранині

Вміст у 100 г продукту	Натрій, мг	Калій, мг	Кальцій, мг	Магній, мг	Фосфор, мг	Залізо, мг
Баранина I категорії	80,00	270,00	9,00	20,00	168,00	2,00
Баранина II категорії	101,00	345,00	11,00	25,00	190,00	2,30

Як і будь-який інший вид м'яса, хімічний склад баранини багатий на вітаміни. У ній містяться такі вітаміни як: B_1, B_2, B_3, B_5, B_6, B_9, B_{12}. Завдяки їм м'ясо баранини добре впливає на обмін речовин, прискорює процеси синтезу в організмі поживних речовин і підвищує загальний тонус. Крім вітамінів групи В, до складу баранини входять вітаміни А, РР і С, що позитивно впливають на роботу кровоносної системи, зміцненню скелета і стан імунної системи (таблиця 1.2). Саме тому бараняче м'ясо є найкращим видом для дітей та підлітків: при його вживанні зорганізується профілактика рахіту та аутоімунних захворювань.

Таблиця 1. 2

Вміст вітамінів у баранині

Вміст у 100 г продукту	А, мг	B_1, мг	B_2, мг	РР, мг	С, мг	Каротин, мг
Баранина I категорії	0,00	0,08	0,14	3,80	0,00	0,00
Баранина II категорії	0,00	0,09	0,16	4,10	0,00	0,00

Смакова та поживна цінність баранини винятково великі. За вмістом білка, незамінних амінокислот та мінеральних речовин вона не поступається яловичині, а за калорійністю навіть перевищує її (яловичина – 1838 ккал/кг, баранина – 2256 ккал/кг) табл. 2.3. [4].

Таблиця 2.3.

Енергетична цінність баранини

Вміст у 100 г продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Баранина I категорії	15,60	16,30	0,00	209,00
Баранина II категорії	19,80	9,60	0,00	166,00

Страви з м'яса баранини є найважливішим джерелом білків, особлива роль яких обумовлена збалансованістю за амінокислотним складом, а також високим коефіцієнтом засвоєння – до 97 %. Баранина добре поєднується з овочами, рисом, а також з різними соусами та спеціями: зіра, орегано, чебрець, майоран. У східній кухні до баранини прийнято додавати фініки та абрикоси, а чудовим гарніром до неї будуть різні овочі та бобові (додаток).

1.3 Особливості приготування кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані

Баранина дуже ніжна і соковита, але багато хто недолюблює даний вид м'яса через його специфічний запах. Зовсім немає запаху м'ясо молочного ягняти до року в інших випадках існують різні методики його усунення (табл. 1.4).

Таблиця 1.4.

Способи усунення запаху баранини

№ п/п	Технологія	Зовнішній вигляд
1	Перед приготуванням баранини необхідно зрізати жировий шар. Саме він надає неприємного амбре. Його видалення повністю позбавить запаху.	
2	М'ясо натерти гірчицею, часником або сумішшю улюблених спецій та поставити в холодильник.	

3	Перед смаженням або тушкуванням можна попередньо зварити м'ясо. У бульйон додати перець горошком, лавр, головку цибулі, цілу моркву. Варити 2 години, вийняти м'ясо, потім готувати передбачувану страву. Додавання великої кількості цибулі, часнику теж відбиває аромат.	
4	Найефективніший спосіб – маринування. Як маринад можна використовувати молоко, солону воду без спецій. Перед приготуванням м'ясо промивають.	
5	Для звичайних страв можна потримати м'ясо в розсолі: в склянку кип'яченої води додати суху гірчицю, аджику, перець запашний, часник. У цьому маринаді тримати у холодильнику кілька годин.	
6	М'ясо ретельно промити. Покласти в каструлю з водою, довести до кипіння і злити воду. Ще раз повторити маніпуляцію, але кип'ятять протягом 15 хвилин. У цьому випадку більша частина запаху вилучиться з водою.	

Баранина - не дуже підходяще м'ясо для бульйону, тому що дуже сильний аромат не дає виявитися іншим інгредієнтам. Чим старша тварина, тим довше потрібно готувати м'ясо за помірної температури. М'ясо молодих особин чудово поводиться при запіканні цілим шматком або обсмажуванні. Таке м'ясо також краще подати трохи рожевого кольору. За такої стадії готовності аромат проявляється найкраще. Щоб шматки відвареного м'яса залишилися соковитими, слід зберігати у відварі, закривши посуд кришкою. При тушкуванні м'яса не можна допускати бурхливого кипіння рідини, що викликає втрату аромату та сильне википання. Тільки за повільного тушкування можна отримати страву з властивими йому особливостями. Якщо тушковане м'ясо готують з овочами, їх закладають, коли м'ясо стане м'якше чи вже готовий соус, і тушать протягом короткого часу.

Баранину можна готувати будь-якими способами, але вона традиційно вважається найкращим м'ясом для приготування справжнього плову та шашлику. Щоб баранина найкраще розкрила свої смакові якості, кухарі

вибирають м'ясо виходячи з того, яким саме чином його готуватимуть (таблиця 1.5) [25].

Таблиця 1.5.

Баранина: частини туші та рекомендовані методи термічної обробки

Назва	Опис	Методи кулінарної обробки
Вирізка: Спинна частина Поперекова частина	Найніжніший і найдорожчий шматок м'яса в цілій туші.	Відбивні, котлети з кісточкою, запікання в духовці, шашлик, плов, баранина.
Окіст нога	Найбільша м'ясна частина баранини. Якщо не хочеться возитися з тривалим тушкуванням, зрізанням жиру та сполучної тканини, просто купіть ногу. Найбільша м'ясна частина баранчика.	Запікання в духовці одним шматком, котлети, смаження порційними шматками на грилі.
Грудинка	Дуже жирний шматок, з великою кількістю жирових прожилок.	Рагу, плов, заправні супи.
Ребра	Вирізаються з грудинки, досить тверде та жирне м'ясо	Тривале тушкуванні, супи
Пашина	Черевна стінка, яка є тонким пластом з безліччю сполучної тканини.	Рагу, плов, заправні супи, рулети, тривале тушкуванні.
Шия	Жирна, з великою кількістю сполучної тканини, але дуже запашна частина туші.	Супи, тривале тушкуванні.
Рулька	Нижня частина передньої ноги. М'ясо з великою кількістю сполучної тканини.	Бульйони, холодці, довге тушкуванні.
Голяшка	Нижня частина задньої ноги. М'ясо з великою кількістю	Бульйони, холодці,

	сполучної тканини.	довге тушкуванні

Баранина - це досить жирне м'ясо і тому, дуже часто, його доповнюють кислими інгредієнтами або соусами, щоб трохи приглушити жирний післясмак. Для цього на Близькому Сході використовують кислі фрукти, такі як айва, абрикос, гранат. У Європі це часто винний оцет і вино для тушкування, маринування або поливання м'яса під час запікання. У Греції та Іспанії також роблять соуси, які згущують яєчними жовтками та підкислюють лимонним соком, оскільки популярний іспанський соус айолі.

2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯСА БАРАНИНИ У РЕСТОРАНІ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

2.1 Асортимент та технологічний процес приготування кулінарної продукції з м'яса баранини на сучасних технологіях

Щодо баранини, то страви з неї останніми роками повертають собі колишню популярність. Багато ресторанів використовують дане м'ясо для приготування різних страв такими способами теплової обробки, як варіння, смаження та тушкування, а припускання та запікання застосовують значно рідше.

Для приготування страв м'ясо нарізають шматками масою 1,5-2 кг. Лопаткову частину і кромку згортають рулетом. У грудинки з боку ребер підрізають плівки для полегшення видалення кісток після варіння. Підготовлене м'ясо закладають у гарячу воду (на І кг м'яса 1-1,5 л води) та варять без кипіння (97-98 °С) до готовності, яка визначається за допомогою кухарської голки. Вона повинна легко входити в м'ясо, що зварилося, а що виділяється при цьому сік повинен бути безбарвним. З метою поліпшення смаку та аромату м'яса у воду при варінні кладуть коріння та цибулю. Сіль та спеції додають у бульйон за 15-20 хв до готовності м'яса, лавровий лист – за 5 хв. У середньому час варіння становить – 1-1,5 години. Відварене м'ясо нарізають поперек волокон по 1-2 шматки на порцію, заливають невеликою кількістю бульйону, доводять до кипіння і зберігають у бульйоні до відпуску (але не більше 3 годин) при температурі 50-60 °С. Якщо м'ясо потрібно зберігати більш тривалий час, його після варіння охолоджують, не виймаючи з бульйону, інакше поверхня сильно потемніє і підсохне [6].

Для приготування смажених страв використовують баранину (всі крупнокускові напівфабрикати, крім м'яса котлетного). М'ясо смажать великими (масою 1-2 кг), порційними (масою 40-270 г), дрібними (10-40 г) шматками. Перед смаженням всі частини зачищають. М'якуш лопатки

згортають рулетом і перев'язують шпагатом. Окости поділяють шарами на дві-три частини. При смаженні великих шматків на поверхні м'яса скоринка утворюється раніше, ніж виріб прожариться. Тому великі шматки м'яса смажать при більш помірному нагріванні. Укладають м'ясо на деко так, щоб відстань між шматками було 4-5 см. Для утворення скоринки м'ясо спочатку обсмажують на плиті у відкритому посуді з жиром, нагрітим до 140 °С, після цього досмажують в шафі прожарювання при 175-200 °С. Через кожні 10-15 хв м'ясо поливають жиром. Можна смажити м'ясо відразу в духовці. Для цього підготовлені напівфабрикати розкладають на листи і ставлять у шафу з жаром з температурою 250-275 °С, смажать 15-20 хвилин до утворення на поверхні рум'яної скоринки, після чого нагрівання зменшують до 150-160 °С і досмажують м'ясо до готовності, періодично поливаючи виділився соком та жиром. Ступінь прожарювання дізнаються по пружності м'яса і кольору соку, що витікає при проколі кухарською голкою: при повному прожарюванні сік безбарвний, при середньому ступені прожарювання сік у верхніх шарах м'яса безбарвний, а у внутрішніх рожевий; при слабкому прожарюванні сік темно-рожевий. Час обсмажування залежить від розміру шматків, виду м'яса та ступеня прожарювання. Смажені великі шматки м'яса зберігають на листах при 50-60 °С.

У тих випадках, коли хочуть розм'якшити шматки м'яса з більш щільною та грубою сполучною тканиною, застосовують тушкування. У тушкованому вигляді готують лопаткову частину та грудинку баранини. М'ясо тушкують великими, порційними та дрібними шматками. Великі шматки для деяких страв перед тушкуванням шпигують корінням, часником та шпиком. Підготовлене м'ясо посипають сіллю, перцем, укладають на сковороду або деко і обсмажують на плиті або в шафі для смаження до утворення на поверхні піджаристої скоринки. Овочі (морква, цибуля, білі коріння), що входять до складу соусу, обсмажують окремо або разом з м'ясом. В останньому випадку їх додають до м'яса після того, як воно злегка підсмажиться. Обсмажене м'ясо та овочі заливають водою або бульйоном так, щоб порційні та дрібні шматки були

вкриті повністю, а великі – наполовину. Для поліпшення смаку і аромату вводять перець горошком, лавровий лист, іноді - гвоздику, коріандр, кмин та ін. . Часто в процесі тушкування м'яса вводять томатне пасероване пюре. Тушать м'ясо при слабкому кипінні в посуді із закритою кришкою. Великі шматки м'яса у процесі тушкування кілька разів перевертають. Бульйон, що залишився після тушкування овочами використовують для приготування соусу. М'ясо баранини тушкують разом із гарніром та з ним відпускають. При такому способі приготування страва виходить ароматнішою і соковитішою. Особливо смачне м'ясо, приготовлене в горщиках з кришками, що щільно закриваються. М'ясо також гасять без гарніру, гарнір готують окремо. Баранину, тушковану великими шматками, тушкують шматками масою трохи більше 2 кг. Час тушкуванні – 1,5-2 год. Готове нарізають поперек волокон по 1-2 шматки на порцію, заливають соусом, доводять до кипіння. Іноді м'ясо, тушковане великим шматком, після досягнення м'якості виймають з бульйону, підсушують на повітрі кладуть на деко і ставлять на 10 хв у шафу з температурою 300 ^{o}C для утворення скоринки. Потім нарізають і прогрівають у соусі.

Для запікання баранину попередньо варять, припускають, тушать або обсмажують до повної готовності, а потім запікають з гарніром, соусом або без нього на порційних сковородах або деках при температурі 220-280 ^{o}C. Тривалість запікання в сковородах 10-30 хв за нормальної температури 220-250 ^{o}C, на деках - близько години за нормальної температури 250-280 ^{o}C. Готовність запеченої страви визначають за утворенням на поверхні виробів піджаристої скоринки, чому сприяє змащування поверхні сметаною або посипання тертим сиром, сухарями. Температура в центрі виробів повинна бути не нижчою за 80 ^{o}C [9].

Завдяки різноманітності способів приготування баранини та великій кількості інгредієнтів, що входять до складу страв, і формується асортимент фірмових виробів з неї в ресторанах (табл. 2.1).

Таблиця 2.1.

Асортимент страв із баранини

Назва страви	Технологія приготування	Зовнішній вигляд
Баранина варена з галушками та соусом з каперсів	М'ясо помістити у велику каструлю, залити підсоленою водою (вона повинна покрити все м'ясо) і варити на слабкому вогні на 0,5 години. Потім додати|добавляти| перлову крупу і ще через 0,5 год овочі. Через 2,5 год м'ясо зазвичай готове. Викласти його на блюдо і подати разом із перловкою та овочами, посипавши зверху зеленню петрушки. На гарнір подати галушки та соус із каперсів. Перед подачею на стіл додати каперси та оцет. Подавати у гарячому вигляді.	
Стейк із баранини	М'ясо обмити, очистити від плівок і жиру, розрізати поперек волокон на 4 шматки, кожен шматок відбити вологою сапою з обох боків і зробити з м'яса 4 овальні коржики завтовшки близько 1 см. Залишити коржі на дошці принаймні на годину. Потім кожен коржик натерти розтертим із сіллю часником і посипати борошном. Обсмажити на сильно розігрітому жирі по обидва боки на сковороді середньої величини. М'ясо всередині має бути рожеве, зовні має бути рум'яна скоринка. Укласти на довгастому страві. Подавати з картоплею «фрі» або пюре, з гарніром із овочів.	
Рагу ді Монтоне - рагу з баранини	М'ясо нарізати великими кубиками, посолити, поперчити. Додати овочі, лавровий лист і листя розмарину. Все засмажити на сковороді. Потім посипати мукою|борошном| і додати|добавляти| томатну пасту. Злегка згасити та додати 1/4 л води та червоне вино. Гасити м'ясо до готовності. Подати із картоплею.	
Плов із баранини	Рис перебрати, промити, покласти у неглибоку каструлю. М'ясо обмити, нарізати дрібними кубиками. Цибулю та часник нарізати дрібними кубиками. М'ясо та цибулю з часником додати до рису, посолити, додати червоний перець, чорний перець та вимішати. Томат змішати з 0,5 л окропу, залити рис з м'ясом і цибулею. Додати жир, все це ретельно вимішати. Варити на слабкому вогні під кришкою, не розмішуючи доти, доки рис не вбере всю рідину. Накриту кришкою каструлю вставити в духовку і запекти (близько 30 хв). Подавати в тій же каструлі або викласти на круглу підігріту блюдо.	

Шашлик	М'ясо очистити від плівки та жиру, нарізати шматочками, посолити, поперчити, додати червоний перець, цибулю, нарізану кільцями. Все перекласти в фаянсовий або емальований посуд. До оцту підсипати цукор, розмішати, залити м'ясо. Розмістити на м'ясо вантаж і маринувати в холодному місці близько доби. Коли м'ясо замаринується, очистити його від цибулі. Шматочки м'яса насадити на шампури щільно один до одного, смажити на розпеченому вугіллі або в спеціальній електрошашличниці, постійно повертаючи, щоб на шашлику утворилася рум'яна скоринка. Усередині м'ясо має залишитися рожевим. Під час смаження шашлик збризкати маринадом або обмазати гострим томатним соусом. Подавати шашлик рекомендується на підігрітій страві, полив гострим соусом і посипавши крупно рубаною зеленою цибулею. Окремо в соуснику можна запропонувати томатне заправлення або горіховий соус. Окремо як гарнір можна подати відварний розсипчастий рис, змішаний з дрібно порізаною і підрум'яненою в олії цибулею, кружечки маринованої цибулі	
Баранина грудинка, фарширована кашею	Баранину грудинку нафарширувати гречаною кашею з додаванням печінки, посолити, покласти на лист, полити жиром і смажити в духовці до готовності. Для приготування фаршу яловичу або баранячу печінку пропустити через м'ясорубку, посолити, додати рубане, не дуже дрібно, круте яйце, рубану цибулю і змішати з готовою холодною розсипчастою гречаною кашею. Нарізати готову грудинку по одному шматку на порцію. При подачі полити олією, а також м'ясним соком.	
Гуляш із баранини	М'ясо обмити, видалити кістку, плівки та зайвий жир, нарізати по 4-6 шматків на людину. М'ясо посипати сіллю, обсмажити на розігрітому жирі. На жирі, що залишився від смаження, підсмажити очищену і нарізану кружальцями цибулю. М'ясо та цибулю перекласти в каструлю, влити 1/4 л води, гасити під кришкою до м'якості. Під час тушкуванні додати зварені окремо у невеликій кількості води та протерті помідори. Готове м'ясо посипати борошном, що залишилося, приправити за смаком сіллю, червоним перцем, проварити, викласти на кругле глибоке блюдо, посипати рубаною зеленню петрушки. Подавати з картоплею, галушками та салатом із сирих овочів.	

2.2. Удосконалення технології та приготування розширеного асортименту кулінарної продукції з м'яса баранини в ресторані

В даний час існує досить велика кількість ресторанів, і відповідно залучити відвідувачів можна за рахунок приготування незвичайних та унікальних страв. Адже фірмова страва або, як її часто називають, головна страва ресторану, як правило, у більшості закладів є його візитною карткою. Розробці рецептур на фірмові страви передують:

– аналіз наявних аналогічних рецептур та технології за нормативними матеріалами та іншими джерелами інформації;

– визначення сировинного набору та на його основі складання рецептури;

– дослідні опрацювання з метою уточнення рецептури, визначення виходу напівфабрикату та страви з урахуванням відходів та втрат відповідно до чинних нормативів (Збірники технічних нормативів та інша технічна документація).

Рецептури на нові вироби та страви повинні відпрацьовуватись за такими позиціями, як:

– кількісне співвідношення компонентів, що входять до страви;

- поєднання продуктів;

- норми вкладення сировини масою нетто;

- маса напівфабрикату, що виготовляється;

- об'єм рідини (у тих випадках, якщо вона передбачена технологією);

– виробничі відходи та втрати при приготуванні напівфабрикатів та страв (при механічній та тепловій обробці, при порціонуванні);

– температурний режим та тривалість теплової обробки;

- ступінь готовності страви;

- вихід готових страв;

– технологія приготування страв;

– органолептичні та фізико-хімічні показники якості страви, а також мікробіологічні.

При використанні нових видів сировини або напівфабрикатів (у тому числі імпортних) на підприємстві самостійно визначають відходи та втрати при механічній та тепловій обробці (масу сировини відбирають не менше ніж 10 кг, кратність дослідів приймається не менше ніж 10). За потреби уточнюються чинні нормативи. Для пооопераційного контролю за приготуванням продукції доцільно розробити технологічні та апаратно-технологічні схеми із зазначенням типу та марки використовуваного сучасного обладнання. При відпрацюванні рецептури використовують сировину та продукти масою нетто, тобто. що пройшли механічну обробку.

У ході дослідних опрацювань уточнюється кількість рідини з урахуванням її википання (варіння, припускання, тушкуванні), визначаються температурний режим та тривалість теплової обробки, уточнюється послідовність виконання операцій, органолептичні показники кулінарних страв. Досвідчені опрацювання проводять у обсягах, які забезпечують статистичну достовірність отриманих результатів. Відпрацювання проекту рецептури та технології проводять на невеликих партіях з розрахунку отримання готової продукції у кількості 3 кг або 10 порцій у 5-кратній повторності. При відхиленні показника виходу страви більш ніж ±3% відпрацювання рецептури повторюють. Апробують рецептури на укрупненість партії з розрахунку виготовлення готової продукції в кількості 10 кг або 100 порцій у 3-кратній повторності. За потреби кількість відпрацювань збільшується.

За результатами експериментальних опрацювань страв, виробів оформляється акт, у якому також описується технологія приготування та дається оцінка якості за органолептичними показниками. З результатів зважування окремих етапах технологічного процесу проводять розрахунок величини відходів і втрат, що необхідно насамперед уточнення рецептури страви. Порядок цих розрахунків наступний:

На основі уточненої маси нетто визначають кількість сировини $М_б$ у кілограмах масою брутто за формулою:

$$M_в = \left(\frac{M_н}{100 - O}\right) \cdot 100,$$

де $M_н$ – маса нетто сировини чи напівфабрикату, кг;

О – відходи під час обробки сировини, %.

2. Виробничі відходи та втрати при обробці сировини $П_с$ у відсотках до маси брутто розраховують за формулою:

$$П_с = \left(\frac{C_1 - C_2}{C_1}\right) \cdot 100,$$

де C_1 - маса сировини, що надійшла на цю операцію, кг;

C_2 – маса сировини після виконання цієї операції, кг.

3. Масу напівфабрикату $M_{П/Ф}$ у відсотках визначають за формулою:

$$M_{н/ф} = \left(\frac{M_{бл}}{100 - Y}\right) \cdot 100,$$

де $M_{БЛ}$ – маса виробу чи страви, г, кг;

Y – втрати при тепловій обробці, %.

4. Виробничі втрати П у грамах, кілограмах при приготуванні страви визначають за формулою:

$$П = M_{СН} – M_{П/Ф},$$

де $M_{СН}$ – маса сировинного набору (нетто), кг;

$M_{П/Ф}$ - маса отриманого напівфабрикату, кг.

5. Втрати маси напівфабрикату при тепловій обробці $П_{П/Ф}$ у відсотках (з урахуванням втрат при охолодженні) розраховують за формулою:

$$П_{н/ф} = \left(\frac{М_{н/ф} - М_г}{М_{н/ф}} \right) \cdot 100,$$

де М $_{П/Ф}$ – маса сировини чи напівфабрикату нетто, г, кг;

Мг – маса остиглої страви (продукту), г, кг.

Кількість рідини визначають з урахуванням втрат википання. На це зазвичай передбачають 5 % від взятої за рецептурою кількості рідини. Ця цифра може змінюватися в залежності від ємності посуду, співвідношення сировини і рідини і т.п.

6. Втрати маси при порціонуванні $П_Н$ у відсотках до маси готової страви розраховують за формулою:

$$П_н = \left(\frac{М_г - М_п}{М_г} \right) \cdot 100,$$

де Мг - маса готової страви (виробу) до порціонування, кг;

$М_П$ - маса готової страви (виробу) після порціонування, кг.

Приготування фірмової страви «Грецька запіканка з соусом "Бешамель"» здійснюється за розробленою рецептурою (табл. 2.2) та з дотриманням усіх технологічних операцій у певній послідовності (табл. 2.3).

Таблиця 2.2.

Рецептура страви "Грецька запіканка з соусом "Бешамель"

Продукт (напівфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Баклажани	131	125
Кориця	4	4
Оливкова олія	50	50
Перець чорний мелений	2,5	5,5
Сир твердий	15	15

Продовження табл. 2.2

Баранина м'якоть	77	75
Цибуля ріпчаста	30	25
Орегано	1,2	1,2
Сіль	6	6
Яйця	2,5	2,5
Молоко	100	100
Мускатний горіх	1	1
Борошно пшеничне	5,6	5,6
Вихід	-	355

Таблиця 2.3.

Технологічний процес приготування страви "Грецька запіканка з соусом "Бешамель"

Порізати баклажани шайбочками, товщиною приблизно 1 см.	
Вимочити 15-20 хвилин у підсоленій воді (2 ч. л. солі з основного складу інгредієнтів, залишок піде у м'ясо).	
Підігріваємо 2 ст. л. оливкової олії, всипаємо в неї борошно і, інтенсивно розтираючи її, даємо суміші "заваритися". Після влити тоненьким струмком молоко, інтенсивно все це розмішуючи. Соус, що вийшов, приправити сіллю, свіжомеленим чорним перцем, корицею і мускатом.	
Розігріти оливкову олію на сильному вогні та обсмажити баклажани з обох боків до золотистої скоринки.	
Почистити та порізати цибулю.	

Продовження табл. 2.3

Баранину пропустити через м'ясорубку. М'ясо разом із цибулею обсмажувати у залишках оливкової олії.	
У м'ясо додати орегано, корицю, свіжозмелений чорний перець, сіль і вино, як слід вимішати і залишити охолонути.	
Викласти дно глибокої вогнетривкої форми шаром баклажанів.	
Нарізати дрібними кубиками сир.	
Додати до м'яса яйця та сир, все добре перемішати.	
Викласти на шар баклажанів шар м'ясної начинки. Загальне правило - її слід починати та закінчувати шаром баклажан (поверх лягає соус).	  
Запікати в духовці при температурі 160 ^{0}C, 45 хвилин без вентиляції, а потім включити вентиляцію і збільшити температуру до 180-200 ^{0}C на 10-15 хвилин.	

2.3 Розробка техніко-технологічних карт на кулінарну продукцію в ресторані з м'яса баранини

Техніко-технологічна карта (ТТК) - документ, що розробляється на нову продукцію та встановлює вимоги до якості сировини та харчових продуктів, рецептуру продукції, вимоги до технологічного процесу виготовлення, до

оформлення, реалізації та зберігання, показники якості та безпеки, а також харчову цінність продукції громадського харчування. ТТК розробляються тільки на нову нетрадиційну продукцію, яка вперше виготовляється на підприємстві громадського харчування [1].

Техніко-технологічна карта містить такі розділи:

- галузь застосування;

– вимоги до сировини;

– рецептура (включаючи норму витрати сировини та харчових продуктів брутто та нетто, масу (вихід) напівфабрикату та/або вихід готової страви;

- технологічний процес;

– вимоги до оформлення, подачі, реалізації та зберігання продукції громадського харчування;

– показники якості та безпеки продукції громадського харчування;

- Інформаційні дані про харчову цінність продукції громадського харчування.

Кожна техніко-технологічна карта має порядковий номер та зберігається на підприємстві. При внесенні змін до рецептури або технології виробництва продукції техніко-технологічну карту переоформляють.

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

«ГРЕЦЬКА ЗАПІКАНКА З СОУСОМ “БЕШАМЕЛЬ”

1. ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ

Дана техніко-технологічна карта розроблена у відповідність до ДСТУ і поширюється на фірмову страву «Грецька запіканка з соусом “Бешамель”, що виробляється та реалізується в ресторані.

2. ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

Продовольча сировина, харчові продукти та напівфабрикати, що використовуються для приготування страви «Грецька запіканка з соусом “Бешамель” табл. 2.4, повинна відповідати вимогам чинних нормативних та технічних документів, мати супровідні документи, що підтверджують їхню безпеку та якість (сертифікат відповідності, санітарно безпеки та якості та ін.).

Таблиця 2.4.

Рецептура страви «Грецька запіканка з соусом “Бешамель”

Найменування сировини та продуктів	Норма закладки на 1 порцію		Норма закладки нетто на 10 порцій, г
	Вага брутто, г	Вага нетто, г	
Баклажани	131	125	1250
Кориця	4	4	40
Оливкова олія	50	50	500
Перець чорний мелений	2,5	5,5	55
Сир твердий	15	15	150
Баранина м'якоть	77	75	750
Цибуля ріпчаста	30	25	250
Орегано	1,2	1,2	12
Сіль	6	6	60
Яйця	2,5	2,5	25
Молоко	100	100	1000
Мускатний горіх	1	1	10
Борошно пшеничне	5,6	5,6	56
РАЗОМ		355	3550

3. Технологічний процес

Підготовка сировини здійснюється відповідно до рекомендацій Збірника технологічних нормативів для підприємств громадського харчування та технологічних рекомендацій для імпортної сировини.

Порізати баклажани скибочками, товщиною приблизно 1см. Вимочити 15-20 хвилин у підсоленій воді. Підігріваємо 2 ст. оливкової олії, всипаємо в неї борошно і, інтенсивно розтираючи її, даємо суміші "заваритися". Після влити тоненьким струмком молоко, інтенсивно все це розмішуючи. Соус, що вийшов, приправити сіллю, свіжозмеленим чорним перцем, корицею і мускатом. Розігріти оливкову олію на сильному вогні та обсмажити баклажани з обох боків до золотистої скоринки. Почистити та порізати цибулю. Баранину

пропустити через м'ясорубку. М'ясо разом із цибулею обсмажувати у залишках оливкової олії. У м'ясо додати орегано, корицю, свіжозмелений чорний перець, сіль і вино, як слід вимішати і залишити охолонути. Викласти дно глибокої вогнетривкої форми шаром баклажанів. Нарізати дрібними кубиками сир. Додати до м'яса яйця і сир, все добре перемішати. Запікати в духовці при температурі 160 ºС, 45 хвилин без вентиляції, а потім включити вентиляцію і збільшити температуру до 180-200 ºС на 10-15 хвилин.

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ, РЕАЛІЗАЦІЇ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Відпускають із соусом на порційному посуді.

Температура подачі +65 ºС. Термін реалізації – 2 години із моменту приготування. Термін придатності згідно з СанПіН– 2 години з моменту приготування. Підігрів охолоджених нижче температури роздачі готових гарячих страв не допускається.

5. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ

Органолептичні показники якості:

Зовнішній вигляд – поверхня рівна, без тріщин.

Колір - скоринка рум'яна, що не підгоріла.

Смак та запах – смак та запах, властиві баклажанам з присмаком м'яса, відповідно до рецептурних компонентів.

Консистенція – м'яка та ніжна.

Мікробіологічні показники страви «Грецька запіканка з соусом «Бешамель» табл. 2.5 повинні відповідати вимогам або гігієнічним нормативам, встановленим відповідно до нормативних правових актів або нормативних документів, що діють на території держави, яка прийняла стандарт.

Таблиця 2.5.

Харчова цінність страви «Грецька запіканка з соусом «Бешамель»

Вага продукту, г.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
355	20,5	61,1	18,3	705,1
100	5,8	17,2	5,2	198,8

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2

«БАРАНІНА ПО-СХІДНОМУ НА ПАРІ»

1. ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ

Дана техніко-технологічна карта розроблена у відповідність до ДСТУ і поширюється на фірмову страву «Баранина по-східному на парі», що виробляється та реалізується в ресторан.

2. ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

Продовольча сировина, харчові продукти та напівфабрикати, що використовуються для приготування страви «Баранина по-східному на парі», табл. 2.6 повинні відповідати вимогам чинних нормативних та технічних документів, мати супровідні документи, що підтверджують їхню безпеку та якість (сертифікат відповідності, санітарно-епідеміологічне та якості та ін.).

Таблиця 2.6.

Рецептура страви «Баранина по-східному на парі»,

Найменування сировини та продуктів	Норма закладки на 1 порцію		Норма закладки нетто на 10 порцій, г
	Вага брутто, г	Вага нетто, г	
Баранина I категорії (м'якуш охолоджений)	500	300	3000
Цукор очеретяний	20	20	200
Соєвий соус	50	50	500
Вино червоне	30	30	300
Меліса	6	5	50
Аніс	1	1	10
Зелена цибуля	26	20	200
Імбир	5	5	50
Кунжутну олію	20	20	200
Крохмаль	10	10	100
Часник	10	5	50
Сіль	1	1	10
РАЗОМ		450	4500

\

3. Технологічний процес

Підготовка сировини здійснюється відповідно до рекомендацій Збірника технологічних нормативів для підприємств громадського харчування та технологічних рекомендацій для імпортної сировини.

Нарізати скибочками імбир і часник. Цибулю-порей нарізати клинами. Бланшувати баранину і, коли вона побіліє, вийняти і покласти в теплостійку миску. В іншій мисці змішати соєвий соус, вино, цукор, мелісу та залити цією сумішшю м'ясо. Зверху посипати цибулею, імбиром, часником та насінням анісу. Поставити в пароварку та варити до готовності близько 2 годин. Злити в сковороду рідину, прибрати цибулю, імбир, часник і насіння анісу. Соус: до злитої на сковороду рідини додати розчин крохмалю і кунжутну олію. Довести до кипіння та вилити на м'ясо.

4. Вимоги до оформлення, реалізації та зберігання

Страва: порційна тарілка прямокутної форми, м'ясо посередині тарілки, зверху поливають соус.

Температура подачі +75 °С. Термін реалізації – трохи більше 3 годин із моменту приготування. Термін придатності згідно з СанПіН– 3 години з моменту приготування. Підігрів охолоджених нижче температури роздачі готових гарячих страв не допускається.

5. Показники якості та безпеки

Органолептичні показники якості:

Зовнішній вигляд – шматок баранини правильної форми, сіро-білого кольору.

Колір – сіро-білий, властивий вареному м'ясу баранини.

Смак і запах - помірно солоний, часниково-пряний, властивий продукту, що входить до складу, із присмаком заправки.

Консистенція – м'яса соковите.

Мікробіологічні показники страви «Баранина по-східному на парі» повинні відповідати вимогам або гігієнічним нормативам, встановленим

відповідно до нормативних правових актів або нормативних документів, що діють на території держави, яка ухвалила стандарт.

Таблиця 2.7.

Харчова цінність страви «Баранина по-східному на парі»

Вага продукту, г.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
450	49,9	58,2	32,9	855
100	11,09	12,93	7,31	189,97

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

«Баранина тушкована з фініками і курагою»

1. ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ

Дана техніко-технологічна карта розроблена у відповідність до ДСТУ і поширюється на фірмову страву «Баранина тушкована з фініками і курагою», що виробляється та реалізується в ресторані табл. 2.8..

2. ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

Продовольча сировина, харчові продукти та напівфабрикати, що використовуються для приготування страви «Баранина тушкована з фініками курагою», повинні відповідати вимогам чинних нормативних і технічних документів, мати супровідні документи, що підтверджують їхню безпеку та якість (сертифікат відповідності, санітарно-епідеміологічним вимогам якості та ін.).

Таблиця 2.8.

Рецептура страви «Баранина тушкована з фініками і курагою»

Найменування сировини та продуктів	Норма закладки на 1 порцію		Норма закладки нетто на 10 порцій, г
	Вага брутто, г	Вага нетто, г	
Баранина	265	222	2220
Помідори	16	15	150
Жир топлений тваринний харчовий	5	5	50

Продовження табл. 2.8

Цибуля ріпчаста	18	15	150
Баклажани	24	20	200
Курага	14	10	100
Фініки (без кісточок)	10	10	100
Квасоля	26	20	200
Спеції	4	4	40
Сіль	4	4	40
Маса напівфабрикату	-	395	3950
РАЗОМ		330	3300

3. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС

Підготовка сировини здійснюється відповідно до рекомендацій Збірника технологічних нормативів для підприємств громадського харчування та технологічних рекомендацій для імпортної сировини.

Баранину нарізати брусочками, цибулю – соломкою, помідори та баклажани – кружальцями. М'ясо приправити сіллю та перцем, обсмажити на розігрітій з жиром сковороді, додати цибулю, помідори, баклажани та смажити, помішуючи, 10 хв. Перекласти все в каструлю, залити невеликою кількістю води, додати промиті курагу та фініки та тушкувати 15 хвилин. В окремому посуді зварити попередньо замочену квасолю, потім з'єднати з м'ясом, перемішати і тушкувати до готовності.

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ, РЕАЛІЗАЦІЇ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Подається у порційних тарілках. Перед подачею прикрасити зеленню.

Температура подачі +75-80 °С. Термін реалізації – 2 години із моменту приготування. Термін придатності згідно з СанПіН– 2 години з моменту приготування. Підігрів охолоджених нижче температури роздачі готових гарячих страв не допускається.

5. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ

Органолептичні показники якості:

Зовнішній вигляд - овочі та м'ясо шматочками у бульйоні.

Колір – властивий продуктам, що входять до складу.

Смак і запах – солодкий, властивий смаку тушкованого м'яса та продуктів, що входять до складу страви.

Консистенція – соковита, м'яка.

Мікробіологічні показники (табл. 2.9) страви «Баранина тушкована з фініками курагою» повинні відповідати вимогам або гігієнічним нормативам, встановленим відповідно до нормативних правових актів або нормативних документів, що діють на території держави, яка ухвалила стандарт.

Таблиця 2.9.

Харчова цінність страви «Баранина тушкована з фініками і курагою»

Вага продукту, г.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
330	39,44	30,29	20,94	514,13
100	11,95	9,18	6,35	155,8

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 4

«ШАШЛИК З МОЛОДОГО БАРАНЧИКА НА ЛАВАШІ»

1. ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ

Дана техніко-технологічна карта розроблена у відповідність до ДСТУ і поширюється на фірмову страву «Шашлик з молодого баранця на лаваші», що виробляється та реалізується в ресторан.

2. ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

Продовольча сировина, харчові продукти та напівфабрикати, що використовуються для приготування страви «Шашлик з молодого баранчика на лаваші», повинні відповідати вимогам чинних нормативних та технічних документів, мати супровідні документи, що підтверджують їхню безпеку та якість (сертифікат відповідності, санітарно-епік та якості та ін.) табл. 2.10.

Таблиця 2.10.

Рецептура страви «Шашлик з молодого баранчика на лаваші»

Найменування сировини та продуктів	Норма закладки на 1 порцію		Норма закладки нетто на 10 порцій, г
	Вага брутто, г	Вага нетто, г	
Баранина	209	150	1500
Лаваш	30	30	300
Помідори чері	72	72	720
Огірки	30	30	300
Цибуля червона	10	10	100
Кінза	10	10	100
Базилік	7	7	70
Гранат (зерна)	6	6	60
РАЗОМ		315	3150

3. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС

Підготовка сировини здійснюється відповідно до рекомендацій Збірника технологічних нормативів для підприємств громадського харчування та технологічних рекомендацій для імпортної сировини.

Нарізане м'ясо (без попереднього маринування) посипають сіллю, перцем, надягають на шпажки та смажать. Перед подачею на стіл тарілку прикрашають листям салату, на який кладуть лаваш. Шашлик викладають на лаваш. Поруч на тарілку кладуть скибочки помідора, огірка, кільця червоної цибулі, гілочки базиліка, кінзи. Посипають шашлик зернами гранату.

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ, РЕАЛІЗАЦІЇ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Подається в порційних тарілках на лаваші, з акуратно викладеними часточками помідорів та огірків та кільцями цибулі, посипаний зернами гранату та прикрашений зеленню.

Температура подачі +65-75 ºС. Термін реалізації – трохи більше 36 годин із закінчення технологічного процесу. Термін придатності згідно з СанПіН – не

більше 36 годин з моменту приготування. Підігрів охолоджених нижче температури роздачі готових гарячих страв не допускається.

5. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ

Органолептичні показники якості:

Зовнішній вигляд – добре просмажене м'ясо.

Колір – із золотистою скоринкою.

Смак і запах - властивий продуктам, що входять у цю страву.

Консистенція – однорідна.

Мікробіологічні показники страви «Шашлик з молодого баранчика на лаваші» повинні відповідати вимогам або гігієнічним нормативам, встановленим відповідно до нормативних правових актів або нормативних документів, що діють на території держави, яка ухвалила стандарт.

Таблиця 2.11.

Харчова цінність страви «Шашлик з молодого баранчика на лаваші»

Вага продукту, г.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
315	26,72	20,72	18,52	367,4
100	8,48	6,58	5,88	116,6

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 5

«КАРЕ БАРАНЧИКА З ТРАВАМИ “ПРОВАНС”»

1. ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ

Дана техніко-технологічна карта розроблена у відповідність до ДСТУ і поширюється на фірмову страву «Каре баранчика з травами “Прованс”», що виробляється та реалізується в ресторані.

2. ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

Продовольча сировина, харчові продукти та напівфабрикати, що використовуються для приготування страви «Каре баранчика з травами “Прованс”», повинні відповідати вимогам чинних нормативних та технічних документів, мати супровідні документи, що підтверджують їхню безпеку та

якість (сертифікат відповідності, санітарно-епідеміологічної безпеки та якості та ін.).

Таблиця 2.12.

Рецептура страви «Каре баранчика з травами “Прованс”»

Найменування сировини та продуктів	Норма закладки на 1 порцію		Норма закладки нетто на 10 порцій, г
	Вага брутто, г	Вага нетто, г	
Баранина корейка (Каре молодого баранця)	243	185	1850
Сіль	2	2	20
Перець чорний мелений	0,5	0,5	5
Яйця курячі	10	10	100
Чебрець	2,3	2	20
Розмарин	2,3	2	20
Петрушка	1,4	1	10
Сухарі панірувочні	30	30	300
Часник	6,4	5	50
Олія соняшникова рафінована	10	10	100
РАЗОМ		160	1600

3. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС

Підготовка сировини здійснюється відповідно до рекомендацій Збірника технологічних нормативів для підприємств громадського харчування та технологічних рекомендацій для імпортної сировини.

Каре ягняти обробити від плівок та зайвого жиру, нарізати 3 ребра на порцію, посипати сіллю, чорним перцем. Панірувальні сухарі змішати з рубаним часником, рубаною зеленню чебрецю, розмарину, петрушки. В

отриманій суміші панірувати ребра, обсмажити на олії. Довести до готовності в пароконовектоматі (160 °С, пара – 40 %, температура в серцевині – 72 °С).

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ, РЕАЛІЗАЦІЇ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Подається у порційних тарілках, при подачі декорувати зеленню. Окремо в соуснику може бути поданий соус.

Температура подачі +75-85 °С. Термін реалізації – при зберіганні на марміті чи гарячій плиті трохи більше 30 хвилин від закінчення технологічного процесу. Термін придатності згідно з СанПіН– не більше 3 годин з моменту приготування.

5. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ

Органолептичні показники якості:

Зовнішній вигляд – м'ясо рівномірно просмажене, колір золотистий рівний, показник готовності м'яса – виділення на розрізі безбарвного соку або рожевого соку під час прожарювання Medium.

Колір - скоринки - золотистий, колір м'яса на розрізі - сірий.

Смак і запах - запеченого, смаженого м'яса, з ароматом спецій, в міру гострий, солоний, без ознак, псування.

Консистенція - скоринка - м'яка, соковита м'якоть, страва без слідів звітрювання.

Мікробіологічні показники страви «Каре баранчика з травами Прованс» (табл. 2.13) повинні відповідати вимогам або гігієнічним нормативам, встановленим відповідно до нормативних правових актів або нормативних документів, що діють на території держави, яка ухвалила стандарт.

Таблиця 2.13.

Харчова цінність страви «Каре баранчика з травами Прованс»

Вага продукту, г.	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
160	33,73	27,4	21,47	467,4
100	21,08	17,13	13,42	292,17

Розрахунок харчової цінності кулінарної продукції з м'яса баранини.

Корисність харчових продуктів залежить від їхнього хімічного складу характеризується харчовою цінністю. При біологічному окисленні в організмі 1 г білка вивільняється енергія, що дорівнює 4 ккал; енергетична цінність 1 г жиру природних харчових продуктів становить 9 ккал, вуглеводів «за різницею» – 4 ккал, суми моно- та дисахаридів – 3,8 ккал, полісахаридів – 4,1 ккал.

Харчова цінність страви визначається кількістю продуктів, що входять до неї (за масою їстівної частини), засвоюваністю, ступенем збалансованості по харчових речовинах (при оптимальному співвідношенні між ними). За формулою збалансованого харчування харчова цінність кулінарної продукції кількісно може бути виражена інтегральним скором (узагальненим показником). В основу його покладена відповідність (у відсотках) вмісту продукту харчових речовин формулі збалансованого харчування. Це дозволяє оцінювати збалансованість як традиційних, і знову розроблених рецептур кулінарних виробів, служить основою підбору гарнірів і соусів до страв. Ідеальним є збалансування всіх факторів харчування в одній рецептурі. Порядок виконання розрахунків наведено у довідкових таблицях. Використовуючи довідкові дані, можна розрахувати хімічний склад сировинного набору (вихідних продуктів) з урахуванням окремих компонентів маси нетто (їстівної частини). Потім визначають вміст шуканої речовини у страві з урахуванням величини збереження речовини та маси набору (напівфабрикату) при тепловій обробці.

Харчову цінність за вмістом білків, жирів та вуглеводів (у грамах на 100 г продукції) та калорійність (у кілокалоріях) визначають за формулою (1):

$$А = (Б + У)\ 4 + Ж\ 9, \qquad (1)$$

де Б – білки

У - вуглеводи в г на 100 г продукції;

Ж – жири

4 – калоричний коефіцієнт для білків та вуглеводів;

9 – калоричний коефіцієнт для жирів.

Наведена методика розрахунку хімічного складу виробів є найточнішою і збігається з аналогічними принципами розрахунків, які у передових зарубіжних країнах (США, Німеччина).

Середні дані щодо втрат основних харчових речовин при припусканні, пасеруванні, варінні, жарінні, тушкуванні, запіканні та інших способах кулінарної обробки продуктів наведені в таблиці 2.14.

Таблиця 2.14.

Середні величини втрат харчових речовин при тепловій кулінарній обробці харчових продуктів на підприємствах громадського харчування

Продукти	Білки	Жири	Вуглеводи	Мінеральні речовини			
				Ca	Mg	P	Fe
Рослинні	5	6	9	10	10	10	10
Тварини	8	25	-	15	20	20	20
В середньому	6	12	9	12	13	13	13
Продукти	Вітаміни						Енергетична цінність
	A	ß-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Рослинні	-	20	25	15	20	60	-
Тварини	40	-	35	30	20	60	-
В середньому	40	20	28	20	20	60	10

Використання довідкових таблиць дозволяє розрахувати харчову цінність нових страв.

Довідкові таблиці хімічного складу українських продуктів харчування не містять інформацію про нові продукти (деякі види риби, нерибні продукти моря, сири та сировина для виробництва десертів та борошняних кондитерських виробів – вершки рослинні, гелі, суміші та ін.). Інформація про харчову цінність продуктів міститься в маркувальних ярликах та відсутня у

сертифікатах, посвідченнях якості та безпеки. Тому відповідну інформацію слід приймати з маркувального ярлика (виконаного за ДСТУ). Може бути використаний міжнародний довідник МакКанса та Уїддоусона [14].

На нові та фірмові страви, технологія приготування яких за операціями збігається з аналогічними, розрахунок хімічного складу продуктів, що пройшли неодноразову кулінарну обробку, проводиться у кілька стадій з урахуванням втрат маси харчових речовин для кожного продукту. Якщо аналогів нових виробів немає, то шукані величини необхідно визначати експериментально. Використання довідкових таблиць дозволяє розрахувати харчову цінність нових страв (таблиці 2.15-14). Розрахунок енергетичної цінності провадиться за формулою:

$$ЕЦ = 4,0 * Х + 9,0 * У + 4,0 * Z,$$

де Х – кількість білків, г;

У – кількість жирів, г;

Z – кількість вуглеводів;

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви "Грецька запіканка з соусом "Бешамель" в табл. 2.15

Таблиця 2.15

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви "Грецька запіканка з соусом "Бешамель"

№	Найменування інгредієнта	Вага нетто, г	Вміст харчових речовин на 100 г продукту			Вміст харчових речовин у страві, г		
			білки	жири	вуглеводи	білки	жири	вуглеводи
1	Баклажани	125	1,2	0,1	4,5	1,5	0,13	5,6
2	Баранина м'якоть	75	16,3	15,3	0,0	12,2	11,5	0,0
3	Кориця	4	3,9	3,2	79,8	0,2	0,1	3,2

Продовження табл. 2.15

4	Оливкова олія	50	0,0	99,8	0,0	0,0	49,9	0,0
5	Сир твердий	15	24,1	29,5	0,3	3,6	4,4	0,05
6	Цибуля ріпчаста	25	1,4	0,0	8,2	0,35	0,0	2,05
7	Орегано	1,2	11,0	10,3	21,6	0,13	0,12	0,26
8	Яйця	2,5	12,7	11,5	0,7	0,32	0,29	0,01
9	Молоко	100	2,8	2,5	4,7	2,8	2,5	4,7
10	Мускатний горіх	1	20,0	50,0	7,0	0,2	0,4	0,07
11	Борошно пшеничне	5,6	9,2	1,2	74,9	0,52	0,07	4,19
Разом						21,82	69,41	20,13
Разом з урахуванням втрат при тепловій обробці						20,5	61,1	18,3

Для того, щоб розрахувати енергетичну цінність страви, необхідно обчислити кількість білків, жирів та вуглеводів у готовій страві:

1. Баклажани містять у 100 г продукту – білків = 1,2 г, жирів = 0,1 г, вуглеводів = 4,5 г. речовин у готовій страві:

Білки = 1,2/100 * 125 = 1,5 г.

Жири =, 01/100 * 125 = 0,13 р.

Вуглеводи = 4,5/100 * 125 = 5,6 г.

Так само розраховується вміст харчових речовин у всіх інгредієнтах, що входять до складу страви.

2. Далі розраховується загальна кількість білків, жирів та вуглеводів у страві з урахуванням втрат при тепловій обробці.

На вихід страви 355 г:

Білки = 21,82 - (21,82/100 * 6) = 20,5 г.

Жири = 69,41 - (69,41 / 100 * 12) = 61,1 р.

Вуглеводи = 20,13 - (20,13 / 100 * 9) = 18,3 г.

На 100 г страви:

Білки = (21,82 - (21,82/100 * 6)) / 355 * 100 = 20,5 / 355 * 100 = 5,8 р.

Жири = (69,41 - (69,41/100 * 12)) / 355 * 100 = 61,1 / 355 * 100 = 17,2 р.

Вуглеводи = (20,13 - (20,13 / 100 * 9)) / 355 * 100 = 18,3 / 355 * 100 = 5,2 г.

3. Енергетична цінність.

На вихід страви 355 г:

ЕЦ = 4×20,5 + 9×61,1 + 4×18,3 = 82 + 549,9 + 73,2 = 705,1 ккал.

На 100 г страви:

ЕЦ = 4 × 5,8 + 9 × 17,2 + 4 × 5,2 = 23,2 + 154,8 + 20,8 = 198,8 ккал.

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви «Баранина по-східному на парі» в табл. 2.16

Таблиця 216.

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви «Баранина по-східному на парі»

№	Найменування інгредієнта	Вага нетто, г	Вміст харчових речовин на 100 г продукту			Вміст харчових речовин у страві, г		
			білки	жири	вуглеводи	білки	жири	вуглеводи
1	Баранина I категорії (м'якуш охолоджений)	300	16,3	15,3	0,0	48,9	45,9	0,0
2	Цукор очеретяний	20	0,0	0,0	99,4	0,0	0,0	19,9
3	Соєвий соус	50	6,0	0,0	6,6	3,0	0,0	3,3
4	Вино червоне	30	0,2	0,0	0,3	0,06	0,0	0,9
5	Меліса	5	3,7	0,4	8,0	0,2	0,02	0,4
6	Аніс	1	17,6	15,9	35,4	0,18	0,16	0,35
7	Зелена цибуля	20	2,0	0,2	6,3	0,4	0,04	1,26
8	Імбир	5	1,8	0,8	15,8	0,09	0,04	0,79
9	Кунжутну олію	20	0,0	99,9	0,0	0,0	19,98	0,0
10	Крохмаль	10	0,1	0,0	78,2	0,01	0,0	7,82
11	Часник	5	6,5	0,5	29,9	0,33	0,03	1,49
Разом						53,17	66,17	36,21

На вихід страви 450 г:

ЕЦ = 4 × 49,9 + 9 × 58,2 + 4 × 32,9 = 199,6 + 523,8 + 131,6 = 855 ккал.

На 100 г страви:

ЕЦ = 4 × 11,09 + 9 × 12,93 + 4 × 7,31 = 44,36 + 116,37 + 29,24 = 189,97 ккал.

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви «Баранина тушкована з фініками курагою» в табл. 2.17.

Таблиця 2.17

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви «Баранина тушкована з фініками курагою»

№	Найменування інгредієнта	Вага нетто, г	Вміст харчових речовин на 100 г продукту			Вміст харчових речовин у страві, г		
			білки	жири	вуглеводи	білки	жири	вуглеводи
1	Баранина	222	16,3	15,3	0,0	36,19	33,96	0,0
2	Помідори	15	0,6	0,2	4,2	0,09	0,03	0,63
3	Цибуля ріпчаста	15	1,4	0,0	8,2	0,21	0,0	1,23
4	Баклажани	20	1,2	0,1	4,5	0,24	0,02	0,9
5	Курага	10	5,2	0,3	51,0	0,52	0,03	5,1
6	Фініки (без кісточок)	10	2,5	0,5	69,2	0,25	0,05	6,92
7	Квасоля	20	22,3	1,7	54,5	4,46	0,34	10,9
Разом						41,96	34,43	25,68
Разом з урахуванням втрат при тепловій обробці						39,44	30,29	20,94

На вихід страви 330 г:

ЕЦ = 4×39,44 + 9×20,94 + 4×18,3 = 157,76 + 272,61 + 83,76 = 514,13 ккал.

На 100 г страви:

ЕЦ = 4 × 11,95 + 9 × 9,18 + 4 × 6,35 = 47,8 + 82,62 + 25,4 = 155,8 ккал.

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви «Шашлик з молодого баранця на лаваші» в табл. 2.18

Таблиця 2.18.

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви «Шашлик з молодого баранця на лаваші»

№	Найменування інгредієнта	Вага нетто, г	Вміст харчових речовин на 100 г продукту			Вміст харчових речовин у страві, г		
			белки	жиры	углевод	белки	жиры	углеводы
1	Баранина	150	16,3	15,3	0,0	24,45	22,99	0,0
2	Лаваш	30	7,9	1,0	47,6	2,37	0,3	14,28
3	Помідори чері	72	1,1	0,2	3,5	0,79	0,14	2,52
4	Огірки	30	0,8	0,1	3,8	0,24	0,03	1,14
5	Цибуля червона	10	1,4	0,0	9,1	0,14	0,0	0,91
6	Кінза	10	2,1	0,5	1,9	0,21	0,05	0,19
7	Базилік	7	2,5	0,6	4,3	0,18	0,04	0,3
8	Гранат (зерна)	6	0,9	0,0	13,9	0,05	0,0	1,01
Разом						28,43	23,55	20,35
Разом з урахуванням втрат при тепловій обробці						26,72	20,72	18,52

На вихід страви 315 г:

ЕЦ = 4×26,72 + 9×20,72 + 4×18,52 = 106,88 + 186,48 + 74,08 = 367,4 ккал.

На 100 г страви:

ЕЦ = 4 × 8,48 + 9 × 6,58 + 4 × 5,88 = 33,92 + 59,22 + 23,52 = 116,6 ккал.

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви «Каре баранчик із травами “Прованс”» в табл. 2.19

Таблиця 2.19

Розрахунки харчової та енергетичної цінності страви «Каре баранчик із травами “Прованс”»

№	Найменування інгредієнта	Вага нетто, г	Вміст харчових речовин на 100 г продукту			Вміст харчових речовин у страві, г		
			белки	жиры	углеводы	белки	жиры	углеводы
1	Баранина корейка (Каре молодого баранця)	185	16,3	15,3	0,0	30,16	28,31	0,0
2	Яйця курячі	10	12,7	11,5	0,7	1,27	1,15	0,07
3	Чебрець	2	5,6	1,7	10,5	0,11	0,03	0,21
4	Розмарин	2	3,3	5,9	6,6	0,07	0,12	0,13
5	Петрушка	1	3,7	0,0	8,1	0,04	0,0	0,08
6	Сухарі панірувочні	30	13,0	5,0	72,0	3,9	1,5	21,6
7	Часник	5	6,5	0,5	29,9	0,33	0,03	1,5
Разом						35,88	31,14	23,59
Разом з урахуванням втрат при тепловій обробці						33,73	27,4	21,47

На вихід страви 160 г:

ЕЦ = 4 × 33,73 + 9 × 27,4 + 4 × 21,47 = 134,92 + 246,6 + 85,88 = 467,4 ккал.

На 100 г страви:

ЕЦ = 4 × 21,08 + 9 × 17,13 + 4 × 13,42 = 84,32 + 154,17 + 53,68 = 292,17 ккал.

3. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРИГОТУВАННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАНІ З М'ЯСА БАРАНИНИ

3.1 Виробничий процес у м'ясному та гарячому цехах ресторану

Виробнича діяльність у громадському харчуванні це одна з основних функцій, метою якої є створення власної продукції.

Технологічний процес підприємства громадського харчування - це сукупність операцій з виробництва, реалізації продукції та організації її споживання. Залежно від особливостей виробничо-торгівельної діяльності розрізняють підприємства з повним та підприємства зі скороченим технологічним процесом. Відповідно до якого організуються виробничі підрозділи, що формують його виробничу інфраструктуру (рис. 3.1), під якою розуміється склад його виробничих підрозділів (ділянок, відділень, цехів), форми їх побудови, розміщення, виробничих зв'язків.

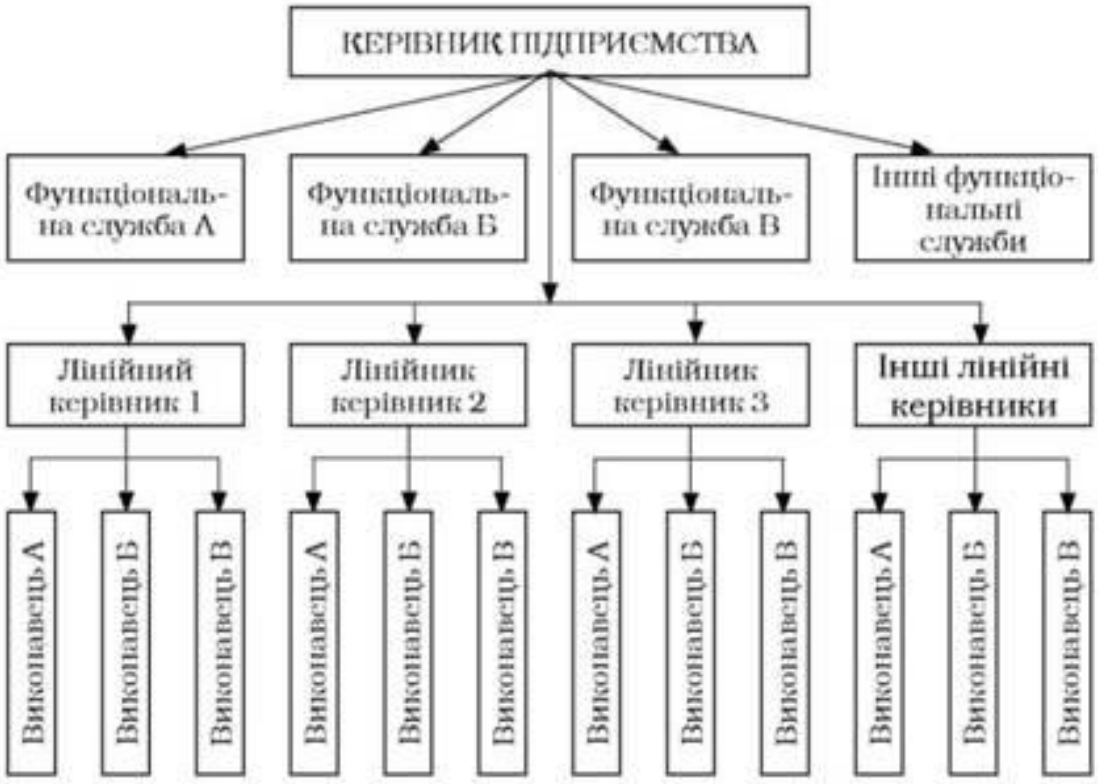


Рис. 3.1. Схема інфраструктури виробництва у ресторані

М'ясний цех виділяють як самостійний у ресторанах з кількістю місць у залах понад 400, м'ясо-рибний – менше 400. Він призначений для обробки

баранини та виготовлення напівфабрикатів, згідно з усіма санітарно-гігієнічними та технологічними вимогами. На відміну від м'ясних цехів заготівельних підприємств, технологічні процеси тут менш механізовані.

На ділянці обробки м'яса встановлюють резервуари з низькими бортиками, викладені керамічною плиткою та трапом, виробничі столи для поділу туші на частини та обвалки частин, універсальний привід, зі змінними механізмами та виробничі столи для нарізки порційних та дрібно-кускових напівфабрикатів. М'ясо розморожують і обмивають у підвішеному вигляді над трапом, використовуючи при цьому капронові щітки, на деяких підприємствах м'ясо обмивають у ваннах із проточною водою. Перед обмиванням поверхню туші зачищають та видаляють з неї тавро. Після обсушування м'ясо надходить на стіл, де тушу ділять на частини. Обвалка, зачистка м'яса та виділення крупно-кускових напівфабрикатів здійснюється на виробничих столах. Фронт роботи кухаря повинен бути не менше 1.5 м. Підготовлені крупно-кускові напівфабрикати та кістки укладають окремо в пересувні ванни і направляють на робочі місця для приготування порційних та інших напівфабрикатів та розрубування кісток (додаток 2). В результаті отримують такі крупнокускові напівфабрикати з баранини:

- шийна частина;
- корейка;
- лопаткова частина;
– кульшова частина;
- грудинка.

На робочому місці для приготування порційних і дрібно-кускових напівфабрикатів встановлюють похідний стіл, на який укладають дошку, з лівого боку від неї розташовують лоток з сировиною, а праворуч - з напівфабрикатами. За дошкою розміщують металеву скриньку зі спеціями та настільні циферблатні ваги. Над виробничим столом вивішують таблицю норм відходів при обробці сировини та виході напівфабрикатів. Для приготування порційних панірованих напівфабрикатів можуть застосовуватися столи із

вбудованою холодильною шафою для зберігання м'яса та льєзону. Для вироблення порційних і дрібнокускових напівфабрикатів з баранини використовують крупнокускові напівфабрикати - окіст, лопатку та грудинку.

Напівфабрикати з стегенця. Його розділяють спочатку на чотири, потім з отриманих шматків косим зрізом під кутом 45^0 упоперек волокон нарізають порційний напівфабрикат - шницель баранячий.

Напівфабрикати із лопатки. Крупнокусковий напівфабрикат розрізають уздовж волокон на великі смуги, потім отриманих смуг нарізають порційний напівфабрикат - баранину духову.

Напівфабрикати з шиї та грудинки використовуються для приготування рагу.

На робочому місці для приготування рубаних напівфабрикатів встановлюють лотки з котлетною масою та паніровкою, ванни для замочування хліба, м'ясорубку та фаршемішалку. З баранячої корейки нарізають відбивні котлети без панірування, баранячі натуральні котлети з кісточкою, ескалопи з поперекової частини корейки, м'ясо для шашлику. Дрібні баранячі корейки для виготовлення натуральних котлет не придатні (додаток 3).

Усі приготовані напівфабрикати відпускаються до гарячого цеху для доведення до готовності. Якщо ресторан має кілька залів, розташованих на різних поверхах, то в цьому випадку гарячий цех може знаходитися на одному поверсі з головною залою, яка має найбільше число місць. В решту залів готову продукцію доставляють підйомниками та вантажопідйомними ліфтами, а на роздачі підігрівають за допомогою мармітів.

Устаткування гарячого цеху розраховується або підбирається з урахуванням кількості місць у залах, режимом їх роботи та максимальним завантаженням у години пік. В даний час у ресторанах широко використовується як вітчизняне секційно-модульоване обладнання, так і закордонне (додаток 4). У гарячих цехах організується робота у суповому та соусному відділеннях. У першому здійснюється приготування бульйонів та супів, а у другому – приготування гарячих закусок, других страв, гарнірів,

соусів та гарячих напоїв. Приготування складних гарячих страв з баранини відбувається в соусному відділенні, основним обладнанням якого є кухонні плити, шафи для смаження, електросковороди, фритюрниці, а також травні котли, універсальний привід. Крім цього в гарячих цехах ресторанів іноді встановлюють шашличні печі, пароварильну шафу для приготування дієтичних страв, а прискорення теплової обробки їжі найчастіше досягається шляхом застосування надвисокочастотних апаратів. У НВЧ-апаратах прогрів напівфабрикатів здійснюється по всьому об'єму продукту завдяки властивостям електромагнітних хвиль проникати всередину виробу на значну глибину.

Перша лінія соусного відділення складається з секційного модульованого обладнання та включає жарильну шафу, плити, електросковороди, фритюрниці. У ресторанах в цю лінію встановлюють марміти, призначені для короткочасного зберігання других страв у гарячому стані. Вона призначена для теплової обробки та приготування страв із напівфабрикатів із м'яса. Друга лінія призначена для виконання допоміжних операцій і включає секційні модульовані столи: стіл з вбудованою мийною ванною, стіл для встановлення засобів малої механізації, стіл з гіркою, що охолоджується, і шафою в ресторанах. На виробничих столах готують до теплової обробки м'ясні напівфабрикати. Виробничий стіл з гіркою, що охолоджується, і шафою використовується в ресторанах для порціонування та оформлення страв. Третя лінія організується у великих гарячих цехах, де для варіння гарнірів використовують стаціонарні котли для травлення. Ця лінія включає секційні модульовані котли з функціональними ємностями, робочі столи для підготовки продуктів для варіння, ванну для промивання гарнірів. У ресторанах, де переважно готують гарніри в невеликих кількостях, замість стаціонарних травних котлів використовують наплитний посуд.

У соусному відділенні організують робочі місця переважно за видом теплової обробки. Наприклад: перше - робоче місце для смаження та пасерування продуктів та напівфабрикатів; друге - для варіння, тушкування та припускання продуктів; третє – для приготування гарнірів та каш. Робочі місця

для варіння, тушкування, припускання та запікання продуктів організуються з урахуванням виконання кухарями кількох операцій одночасно. З цією метою теплове обладнання групують із розрахунком зручності переходу кухарів від однієї операції до іншої. Допоміжні операції здійснюються на виробничих столах, встановлених паралельно тепловій лінії. Теплове обладнання можна ставити не тільки в лінію, а й острівним способом [13].

У гарячому цеху ресторану загальне керівництво здійснює завідувач виробництва. Як правило, це спеціаліст вищої кваліфікації, який має спеціальну освіту та стаж роботи не менше трьох років.

Кількісний склад кухарських бригад визначається залежно від місткості залів ресторану та обсягу продукції, що випускається. Оскільки гарячий цех може виробляти продукцію не тільки для реалізації через обідню залу, але й для магазину кулінарії при ресторані або в роздрібній торговій мережі у вигляді готових кулінарних виробів з м'яса, риби, овочів та борошна [8].

3.2. Контроль якості та безпечності при приготуванні та реалізації кулінарної продукції в ресторані з м'яса баранини

Якість кулінарної продукції є критерієм рівня кухні ресторану, який визначається харчовою цінністю страв, смаковими якостями та дотриманням санітарно-гігієнічних вимог. Якщо ресторатори недостатньо опікуються якістю продукції або замість смачної страви пропонують купку невиразного декору, то втримати відвідувачів їм напевно не вдасться.

Для оцінки якості продукції в ресторані рекомендується організувати контроль на кожному етапі виробництва, для чого необхідно створити служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким поділом функцій та відповідальності за якість продукції. Це забезпечує як високу якість готових страв, а й безпеку здоров'я споживачів [5].

Служба вхідного контролю відповідає за якість сировини, що надходить. Якщо в ресторані організовано виробництво напівфабрикатів для приготування страв з м'яса, відповідно і вхідний контроль буде спрямований на визначення

відповідності сировини всім необхідним вимогам. Свіже охолоджене м'ясо повинне мати скоринку підсихання блідо-рожевого або блідо-червоного кольору. На розрізі м'язи трохи вологі, колір м'язів для баранини - від червоного до червоно-вишневого. Консистенція м'яса щільна, пружна. Запах властивий виду м'яса. Баранячий жир - білий, щільний, він не повинен мати осолювання чи прогіркання. Сухожилля пружні, щільні, поверхня суглобів гладка, блискуча. Свіже заморожене м'ясо має поверхню червоного кольору. На розріз – рожево-сірого. Консистенція тверда, при постукуванні видається ясний звук. Запаху немає.

Якщо ми маємо справу з невеликими ресторанами, які закуповують уже готові напівфабрикати, то відповідно при прийманні вони повинні відповідати таким вимогам:

- форма всіх напівфабрикатів правильна та властива їхньому виду;

- поверхня натуральних напівфабрикатів незавітрена, злегка волога, але не липка, краї рівні, без глибоких надрізів м'язової тканини, без сухожиль і грубих поверхневих плівок;

- у напівфабрикатів із баранини шар підшкірного жиру не більше 1 см;

- колір м'язової тканини та жиру, характерний для доброякісного м'яса певного виду;

- поверхня панірованих та рубаних напівфабрикатів – від світло-жовтого до світло-коричневого кольору, рівномірно вкрита сухарним борошном;

- консистенція натуральних та панірованих напівфабрикатів пружна, щільна;

- консистенція рубаних напівфабрикатів - однорідна, без сухожиль, хрящів, роздроблених кісток, шматочків жиру та хліба;

– у котлетному м'ясі з баранини вміст жирової тканини трохи більше 15%.

Операційний контроль здійснюється шляхом органолептичної оцінки, перевірки відповідності сировинного набору технологічним картам, дотримання технологічних режимів та виходу продукції за масою. Порушення,

виявлені під час операційного контролю, фіксуються особами, які відповідають за контроль технологічного процесу в цеху.

Приймальний контроль організується залежно від типу підприємства. У цехах заготівельних підприємств та спеціалізованих цехів контроль ведуть залежно від виготовлення кожної партії продукції за органолептичними показниками, а також за виходом виробів за масою, дотриманням вимог щодо пакування та маркування. Оскільки продукція підприємств швидкого обслуговування, а також замовні та фірмові страви у ресторанах випускаються без поділу на партії, контроль проводиться при виготовленні цих страв [5].

В системі громадського харчування існують інші форми контролю якості продукції, одним з яких є бракеражний контроль. При контролі якості готової кулінарної продукції комісія звертає увагу на дотримання технологічних інструкцій, технологічних карт, норм закладки сировини, правильності ведення технологічного процесу, визначає фактичну масу напівфабрикатів та окремих компонентів, проводить органолептичну оцінку якості їжі, вносить пропозиції щодо покращення смаку страв. Після перевірки якості готових страв та виробів бракеражна комісія перевіряє на роздачі правильність зберігання їжі, наявність необхідних компонентів для оформлення та відпуску страв, температуру страв, що відпускаються.

Органолептична оцінка якості продукції здійснюється за п'ятибальною системою. Для отримання об'єктивних результатів при органолептичній оцінці якості кожному з показників – зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція – дають оцінки «відмінно», «добре», «задовільно», «погано». На підставі оцінок за кожним показником визначається оцінка страви в балах як середня арифметична. Результат обчислюється з точністю до десятих. Особи, які проводять бракераж їжі, повинні знати властивості страв, щоб дати кваліфіковану оцінку страві за органолептичними показниками, адже вони мають специфічні властивості та відповідні показники.

Відмінну оцінку отримує страва, яка приготована відповідно до рецептури та технології виробництва та за органолептичними показниками

відповідає продукту високої якості. М'ясо баранини має бути помірно солоним, із властивим смаком та запахом. Важливим показником якості страв із баранини також є консистенція. М'ясо має бути м'яким і соковитим, а консистенція виробів із рубаного м'яса має бути еластичною, пухкою, соковитою.

Крім цього, страви відмінної якості повинні відповідати таким вимогам:

– вироби – без порушення форми;

– порційні шматки відвареної, тушкованої та смаженої крупними шматками баранини повинні бути нарізані скибочками поперек волокон від сірого до темно-сірого кольору;

- Поверхня м'яса, смаженого порційними і великими шматками, повинна бути покрита рівномірно обсмаженою скоринкою;

– у порційних панірованих виробів з баранини має бути скоринка від світло-коричневої до коричневої;

колір м'яса, тушкованого дрібними шматками, повинен бути від світло-коричневого до коричневого;

- поверхня виробів з рубаного м'яса повинна бути коричневою, рівномірно обсмаженою, без тріщин.

Хороша оцінка допускає незначні відхилення від встановлених вимог, наприклад, незначні відхилення від кольору, частково порушена форма нарізки, менш соковита, ніж потрібно консистенція, слабко виражений запах.

Задовільна оцінка страви свідчить про значні порушення технології приготування, але які її реалізацію без переробки. Наприклад, блідий колір скоринки або коричнева підсохла поверхня, злегка підгоріла страва, незначна деформація овочів, що входять до складу страви, жорстка консистенція, зайво виражений запах, легкий недосол, порушена форма виробів, неоднорідний соус, недотримання співвідношення компонентів, присмак.

Незадовільну оцінку заслуговує страва, якщо виявлено дефекти, що не допускають її реалізації. Наприклад, сильно змінений колір поверхні, вироби деформовані, сторонній запах, несолоний або сильно пересолений смак,

скоринка, що відстає, пересушеність або перезволоженість, на поверхні значні тріщини, недотримання сортності м'яса.

Якщо при органолептичній оцінці страви хоча б один із показників оцінюється незадовільно, то подальшій оцінці вона не підлягає, тому що бракується та знімається з реалізації. При необхідності продукція направляється на дослідження до технологічної або санітарно-харчової лабораторії. У бракеражному журналі записуються порядковий номер партії страв або номер замовлення, найменування страв, що мають зауваження щодо якості, час виготовлення та проведення бракеражу страв, конкретні зауваження щодо якості продукції та порушення технології, оцінка страв у балах, прізвище, ім'я, по батькові кухаря, який приготував страву . Про страви, що не мають відхилень від рецептур та технології, робиться загальний запис. Записи у журналі скріплюються підписами всіх членів шлюбної комісії. Кухарі, які мають право особистого бракеражу, записують у бракеражному журналі кількість виготовлених ними партій та ставлять свій підпис.

За даними бракеражного журналу наприкінці зміни визначається денна оцінка якості приготовлених страв на підприємстві та денна оцінка якості продукції, приготовленої кожним кухарем. Особи, які допустили порушення норм закладки продуктів, порушення технології, шлюб у приготуванні страв та кулінарних виробів, притягуються до матеріальної та адміністративної відповідальності [12].

3.3 Сучасні технології для приготування страв

На ринку ресторанної галузі постійно проводяться дослідження та розробки з метою поліпшення якості та харчових властивостей продукції. Вони включають не лише оцінку смакових якостей, а й дослідження фізико-хімічних та мікробіологічних показників, аналіз наявності токсичних елементів у зразках продуктів. Забезпечення якісною, корисною та безпечною продукцією є одним із пріоритетів для закладів харчування.

Умови ринкової конкуренції та швидкий ритм сучасного життя змушують виробників постійно впроваджувати нововведення та оптимізувати виробництво. Вони шукають способи та методи зниження витрат, одночасно дотримуючись вимог міжнародних стандартів щодо якості та безпеки продуктів харчування. Це необхідно для того, щоб підняти продукцію на новий рівень і збільшити обсяги продажу.

Упровадження нових технологій, удосконалення виробничих процесів, зменшення витрат на сировину та енергію, автоматизація та оптимізація робочих процесів - все це допомагає виробникам збільшити ефективність свого виробництва і знизити витрати. Крім того, важливо дотримуватись вимог міжнародних стандартів безпеки харчових продуктів, таких як HACCP (аналіз критичних контрольних точок), що забезпечують безпеку та якість продукції.

Технологія су-від, яка використовується для приготування їжі у вакуумній упаковці на водяній бані, є інноваційним способом, що дозволяє зберігати корисні властивості продукту під час теплової обробки. Цей метод сприяє зниженню технологічних, енергетичні та трудові витрати на одиницю продукції.

У процесі су-від приготування сировину упаковують у вакуумний пакет і нагрівають у водяній бані при рівномірній низькій температурі (зазвичай від 50 до 80 °C). Це дозволяє продукту підвищити біологічну та харчову цінність, зберігаючи його органолептичні характеристики.

Однією з переваг цього методу є забезпечення соковитості продукту. Завдяки термічній обробці при низькій температурі, клітини м'яса зберігають свою структуру і здатність утримувати рідину. Це робить страву більш соковитою та ніжною на смак.

Технологія су-від також дозволяє досягти бажаної ступені готовності продукту без ризику переварювання або пересушування. Завдяки контрольованій температурі та часу обробки, можна досягти точного результату без перевищення критичної температури.

У результаті приготовані за допомогою технології су-від страви можуть мати високу якість, зберігати свої поживні властивості, соковитість та аромат. Цей метод здобуває все більшу популярність серед шеф-кухарів та гурманів, які цінують якісну їжу.

Процес приготування за допомогою технології су-від може займати більше часу порівняно з іншими методами термічної обробки, оскільки температура нижча. Однак, ця додаткова тривалість компенсується якістю та особливостями готового продукту.

Одна з переваг цього методу полягає в тому, що продукт готується у власному соку, у вакуумному пакеті, не контактує з навколишнім середовищем, таким як вода або олія. Продукт має однорідну консистенцію та насичений смак. Крім того, відсутність контакту з середовищем допомагає зберегти всі поживні речовини.

Продукт рівномірно прогрівається, без переварювання або пересушування, оскільки термічна обробка відбувається постійно на одній температурі. Використання методу су-від вимагає точного контролю температури протягом всього процесу приготування. Рекомендується відстежувати температуру з точністю до 1 °C, починаючи з етапу вибору сировини і продовжуючи до завершення процесу готування.

Один із ключових аспектів контролю температури полягає у попередженні зростання патогенної мікрофлори. Тривале нагрівання та температури, близькі до температури пастеризації, сприяють знищенню патогенних мікроорганізмів, які можуть бути присутні в сировині. Правильний контроль температури допомагає забезпечити безпеку продукту, знижуючи ризик захворювання, пов'язаного зі споживанням некоректно обробленої їжі.

Точний контроль температури також впливає на якість та структуру готового продукту. Відповідні температурні параметри забезпечують оптимальну термічну обробку, що дозволяє зберегти органолептичні характеристики страви і забезпечити високу біологічну та харчову цінність продукту.

Вакуумна упаковка має кілька переваг

1. Ефективна передача тепла: тепло рівномірно передається з води до продукту під час приготування. Досягається більш точний та рівномірний нагрів.

2. Запобігання окисненню: створює бар'єр, який виключає контакт продукту з повітрям, що забезпечує його свіжість, запах і смак.

3. Збереження ароматів та вологи: не відбувається випаровування летких ароматичних речовин та вологи з продукту під час приготування.

4. Зменшення росту бактерій: відсутність повітря у вакуумній упаковці знижує можливість росту аеробних бактерій, оскільки багато з них потребують кисню для розмноження.

5. Зручне зберігання: компактна упаковка дозволяє легко зберігати готові страви у холодильнику або морозильнику безпосередньо у вакуумному пакеті.

6. Вакуумна упаковка є корисним інструментом у гастрономічній галузі, який дозволяє зберегти якість та смак продуктів, знизити витрати та поліпшити процес готування.

ВИСНОВОК

М'ясна кулінарія має давню історію. Спершу м'ясо їли сире, потім почали смажити на вогні, варити, тушкувати. Сьогодні з нього можна приготувати кілька сотень різних страв. Вівці високо цінувалися людьми ще з первісних часів. Одомашнена раніше корови та свині, вона забезпечувала скотарські громади молоком, м'ясом та одягом. І досі овець і особливо ягнят високо цінують їх ніжне і запашне м'ясо.

Баранину не можна назвати поширеною, і в домашніх умовах готують її досить рідко. Мало хто зараз піде купувати таке м'ясо, розраховуючи приготувати страву лише для себе одного. Але іноді хочеться побалувати себе вишуканим м'ясом баранчика, тому більшість росіян ласують стравами з нього у закладах громадського харчування. В результаті вивчення організації процесу приготування складної гарячої кулінарної продукції з баранини було встановлено, що асортимент таких страв у ресторанах досить широкий та різноманітний. І досягається це за рахунок використання різних способів теплової обробки м'яса, таких як варіння, смаження, тушкуванні та запікання. А також цьому сприяє можливість використання різних інгредієнтів для приготування страв та різноманітних гарнірів. У ресторанах існує досить велика різноманітність страв з неї на всі випадки життя, наприклад баранячий окіст - для великої компанії або бенкету, баранина в мигдалі або на грилі - для поціновувачів і гурманів, і тушкована баранина - для насиченої вечері після важкого робочого дня. Ягня на грилі в тайському соусі з екзотичним азіатським акцентом і люля з баранини порадують поціновувачів східної кухні, а шашлик з м'яса молодого баранця або баранячої корейки гідно оцінять любителі класичного м'ясного частування. Природно, цим клієнтів вже не здивувати, тому дуже важливо мати свою власну неповторну страву, яка не тільки користувалася б попитом у відвідувачів, а й залучила до закладу нових.

Вивчивши характеристику сировини можна зробити висновок про те, що баранина - один з найважливіших продуктів харчування, що має чудові кулінарні якості. Поряд з повноцінними білками воно містить жир і так звані

екстрактивні речовини, які майже не мають поживної цінності, але служать сильними збудниками виділення травних соків і завдяки цьому сприяють кращому засвоєнню їжі. Баранове м'ясо цегляно-червоного кольору з різними відтінками залежно від віку та вгодованості тварини. На розрізі м'ясо має тонку та густу зернистість, мармуровість не спостерігається. Консистенція баранини менш щільна порівняно з яловичиною. М'ясо у сирому та вареному вигляді має ніжний, приємний, дещо специфічний запах. Жирова тканина білого кольору, щільна, некришлива, зі своєрідним запахом.

Вивчивши характеристику та особливості приготування кулінарної продукції з баранини, можна зробити висновок про те, що це м'ясо не можна готувати занадто довго: від цього вона втрачає аромат і стає надто сухим та жорстким, краще залишити його напівпрожареним, рожевим та соковитим. Приготування баранини залежить від кулінарної традиції: на Сході м'ясо варять і тушкують з фініками та абрикосами, у рецептурі середземноморських страв обов'язкові оливкова олія, помідори, часник і вино, а в північних регіонах віддають перевагу печеній з баранини з картоплею.

Мета кваліфікаційної роботи досягнута. Запропоновані різні види страв, розроблені технологічні карти на них, визначена харчова та біологічна цінність запропонованих страв для ресторану.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Арпуль О.В., Усатюк О.М., Удовицький В.В. Перспективи впровадження SOUS VIDE технології у закладах ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: https://www.food-service.com.ua/rekomendatsii-pooborudovaniyu-dlya-sous-vide-i266. (дата звернення: 08.06.2023).

2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 342 с.

3. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. /В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова. А.В. Архіпова. - Київ: Центр навчальної літератури, 2016. 382 с.

4. Богатирьова Ю.Л. Нові кулінарні технології в ресторанному господарстві / Ю.Л.Богатирьова // Інноваційний розвиток готельноресторанного господарства та харчових виробництв. Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. 30 квітня 2021 р. - Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - С.40-41.

6. Головні тренди у ресторанному бізнесі: обслуговування споживачів, сучасні технології, кулінарні вподобання. [Електронний ресурс]. URL: https://artofcooking.com.ua/blog/golovni-trendi-u-restorannomu-biznesi. (дата звернення 18.05.2023 р.).

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ [Укладач О. В. Шалимінов]. Київ: Арій, 2016. 1008 с.

10.Леонова Б. Б., Ярмолюк Д. І. Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. [Електронний ресурс]. URL: https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/407.pdf. (дата звернення: 13.05.2023).

11.Марцин Т.О. Технологія приготування м’ясних страв з застосуванням сучасних способів теплової обробки. [Електронний ресурс]. URL: http://nauka.tsatu.edu.ua/print-journals-tdatu/16-1/16_1/22.pdf. (дата звернення 8.06.2023 р.).

12.Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник. / П.П. Микитюк - Київ: Центр учбової літератури, 2007. - 400 с

13.Насонова О. Про сучасні кулінарні тенденції в ресторанному бізнесі. [Електронний ресурс]. URL: https://lasoon.net/ukr/kyiv/mnenie-eksperta/olganasonova-o-sovremennyh-kulinarnyh-tendentsiyah-v-restorannom-biznese. (дата звернення: 03.05.2023).

14.Орленко О.В. Економічні передумови розвитку ринку гастрономічних послуг та нові ресторанні тренди / О.В. Орленко, Г.Є. Жуйков.// Науковоробничий журнал «Бізнес-навігатор». Випуск 2 (41), - 2017. - С. 38-42.

15.Особливості мережевих ресторанів: [Електронний ресурс]. URL: https://www.food-service.com.ua/ua/osoblivosti-merezhevih-restoraniv-i120. (дата звернення 8.06.2023 р.).

16. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.

17. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ.– Львів, ЛТЕУ, 2022.–444с

18. Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. – Львів : Растр-7, 2023. – 304 с.

19.Пересічна С.М., Боденчук А.К. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції. [Електронний ресурс]. URL: https://yanusia.com /2022/07/suchasni-tekhnolohii-vyhotovlennia-kulinarnoi-produktsii/. (дата звернення: 03.06.2023).

20. Поворознюк І.М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі / І.М.Поворознюк // Економіка і суспільство. - Вип. №30, 2021. – С. 61-67.

21. Поняття про м'ясо. [Електронний ресурс]. URL: https://naurok.com.ua/prezentaciya-zanyattya-na-temu-ponyattya-pro-m-yaso94171.html. (дата звернення 18.05.2023 р.).

22.Самодай В. П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. / В.П.Самодай, А.І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. – 424 с.

23.Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: http://lydmula.blogspot.com/2017/02/variocookingcenter-rational-50.html. (дата звернення 8.06.2023 р.).

24.Техніка готування су-від – що це таке, час приготування і температура для м’яса та риби. [Електронний ресурс]. URL: https://www.unileverfood solutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/trendi/tekhnika-gotuvannja-su-vid.html. (дата звернення: 08.06.2023).

25.Технологія Sous Vide на професійній кулінарній кухні. [Електронний ресурс]. URL: https://spar.ua/blogs/tekhnologiya-sous-vide-na-profesiyniykulinarniy-kukhni. (дата звернення: 08.06.2023).

ДОДАТКИ