

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Завдання та методичні вказівки
до проведення лабораторних занять для студентів
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Харків – 2023

Рецензенти:

Т. М. Брикова – кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету;

П. О. Подлепіна – кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.

*Затверджено до друку рішенням Науково-методичної ради
Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна
(протокол № 5 від 15 лютого 2023 року)*

Т 38 **Технологія** продукції ресторанного господарства : завдання та методичні вказівки до проведення лабораторних занять для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Н. В. Гревцева, М. І. Писаревський. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. – 40 с.

Видання містить методичні вказівки та завдання до 10 лабораторних занять, що проводяться в курсі «Технологія продукції ресторанного господарства».. Призначено для студентів, що навчаються за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

УДК 640. 432 : 67. 02

© Харківський національний університет
імені В. Н. Каразіна, 2023

© Гревцева Н. В., Писаревський М. І. уклад., 2023

© Дончик І. М., макет обкладинки, 2023

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Практичні заняття, що проводяться в осінньому семестрі	6
Практичне заняття № 1. Зміна основних харчових речовин в технологічному процесі та її вплив на формування показників якості продукціїресторанного господарства.....	6
Практичне заняття № 2. Вивчення та аналіз технологічної документації. Робота зі Збірником рецептур. Розробка технологічних карт на кулінарну продукцію.....	7
Практичне заняття № 3. Складання технологічних схем виробництва кулінарної продукції. Розрахунок рецептур, харчової та енергетичної цінності страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	14
Практичне заняття № 4. Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса. Розв'язання задач.....	18
Практичне заняття № 5. Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з птиці. Розв'язання задач.....	20
Практичне заняття № 6. Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Розв'язання задач.....	22
Практичні заняття, що проводяться у весняному семестрі	24
Практичне заняття № 1. Аналіз сучасних рецептур та технологій солодких страв.....	24
Практичне заняття № 2. Розрахунок та аналіз рецептур борошняних кондитерських виробів. Розробка технологічних карт на борошняні кондитерські вироби	25
Практичне заняття № 3. Складання технологічних схем виробництва кондитерської продукції. Розв'язання задач.....	32
Практичне заняття № 4. Розробка меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	33

ВСТУП

Шановні студенти! Ви починаєте вивчати дисципліну «Технологія продукції ресторанного господарства» та приступаєте до виконання практичних робіт. Вони будуть чергуватися протягом двох семестрів з лабораторними заняттями з цієї дисципліни.

Під час виконання практичних ви навчитеся працювати з технологічною документацією та розробляти її, розраховувати рецептури, грамотно описувати технологію виробництва страв та складати технологічні схеми їх виробництва; розв'язувати технологічні задачі – розраховувати кількість сировини, необхідну для приготування заданої кількості страв, або визначати, скільки продукції можна отримати з наявної сировини та багато інших. Знання та навички, які ви отримаєте під час виконання практичних робіт, будуть потрібні вам для виконання лабораторного практикуму.

Якщо звернутися до освітньо-професійної програми, за якою ви навчаєтесь, то можна зазначити, що основним завданням вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», у тому числі й виконання практичних занять, є формування таких компетентностей:

загальних:

- здатність працювати в команді;
- навички здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

фахових:

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції;
- здатність розробляти, реалізовувати та організовувати споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції;
- здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Будь ласка, відстежуйте на заняттях, які навички та компетентності ви вже опанували, а чого ще не вистачає, обговорюйте це з викладачем.

Всього буде проведено 10 практичних занять з дисципліни – 6 в осінньому семестрі та 4 у весняному. З них перша та друга роботи в осінньому семестрі та усі роботи весняного семестру мають тривалість 4 академічні години, тобто розпочинаються на одному тижні, а закінчуються на другому. Практичні заняття №№ 3, 4, 5 та 6 розраховані на 2 академічні години.

Завданням першого практичного заняття і в осінньому, і у весняному семестрі буде самостійне вивчення матеріалу згідно з темою, підготовка доповіді та презентації. Для виконання завдань інших практичних занять вам потрібен буде окремий зошит, в якому ви будете складати технологічні карти, технологічні схеми та розв'язувати задачі.

Під час виконання практичних робіт №№ 2–6 осіннього семестру вам необхідно буде користуватися Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів [Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.]. Далі він буде згадуватися як Збірник рецептур.

Під час виконання практичних робіт №№ 2, 3 весняного семестру вам необхідно буде користуватися Збірником рецептур борошняних кондитерських виробів і здобних булочних виробів [Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. посіб. / Уклад. О. В. Павлов.– Перероб. і допов. вид.– Київ : ПрофКнига, 2018.– 332 с.]. Далі він буде згадуватися як Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів.

Бажаємо вам успіхів в опануванні дисципліни та задоволення від навчання!

ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ, ЩО ПРОВОДЯТЬСЯ В ОСІННЬОМУ СЕМЕСТРІ

Практичне заняття №1

Тема: ЗМІНА ОСНОВНИХ ХАРЧОВИХ РЕЧОВИН В ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ПРОЦЕСІ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ФОРМУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття: засвоїти інформацію щодо зміни основних харчових речовин в технологічному процесі, опанувати вплив цих змін на формування показників якості продукції ресторанного господарства.

Підготовка до заняття (перший тиждень)

1. Академічна група розбивається на групи по два студенти. Кожна пара, використовуючи інтернет-ресурси та спираючись на лекційний матеріал тем 2 та 3, обирає об'єкт теоретичних досліджень. Це має бути страва, виріб або напівфабрикат, виготовлення яких базується на процесі (процесах), що відбувається з білками, жирами та/або вуглеводами.

Результатом роботи на практичному занятті першого тижня має бути обґрунтований вибір об'єкта дослідження та повідомлення про нього викладачу та іншим студентам групи.

2. Протягом тижня студенти готують презентацію та доповідь для представлення обраної страви за наступним орієнтовним планом:

1) обґрунтування вибору страви, під час приготування якої відбуваються описані процеси;

2) технологія страви та органолептичні показники, їх залежність від перетворень основних харчових речовин;

3) опис процесу перетворення основних харчових речовин – білків, жирів та/або вуглеводів під час виготовлення страви;

4) за бажанням – історія виникнення страви або цікаві факти про неї.

Тривалість доповіді – 5–7 хвилин.

Представлення результатів роботи (другий тиждень)

1. Слово надається першій парі студентів. Вони представляють підготовлену доповідь. Решта студентів ставлять питання, які виникають у ході доповіді.

2. Після цього слово надається наступній парі студентів. Так, послідовно, виступають усі присутні. Оцінка за заняття виставляється колегіально, обирається найкраща доповідь.

Критерії оцінювання

5 балів (максимальна оцінка) – надається тій парі студентів, що обрали об'єкт доповіді, який не наводився у якості прикладу на лекції за умови повноти розкриття теми.

4 бали – надається тій парі студентів, що обрали об'єкт доповіді, який не наводився у якості прикладу на лекції, але обґрунтування вибору об'єкта або розкриття теми недостатнє.

3 бали – надається тій парі студентів, що обрали об'єкт доповіді, який наводився у якості прикладу на лекції за умови повноти розкриття теми.

2 та 1 бал – надаються тій парі студентів, що обрали об'єкт доповіді, який наводився у якості прикладу на лекції, але обґрунтування вибору об'єкта або розкриття теми недостатнє, залежно від якості доповіді.

Практичне заняття № 2

Тема: ВИВЧЕННЯ ТА АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ. РОБОТА ЗІ ЗБІРНИКОМ РЕЦЕПТУР. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТ НА КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ

Мета заняття: ознайомитися зі структурою збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів, опанувати навички складання технологічних карт на кулінарну продукцію.

Теоретична частина

До нормативної та технологічної документації, за якою працюють заклади ресторанного господарства, відносяться збірники рецептур продукції ресторанного господарства, технічні умови, технологічні інструкції, технологічні карти.

Існують різні збірники рецептур: Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для роздрібної торговельної мережі підприємств ресторанного господарства; Збірник рецептур страв дієтичного харчування; Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів; Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів.

Під час виконання практичної роботи будемо користуватися Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів [Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.].

Крім рецептур та технології страв національних кухонь, цей збірник містить інформацію щодо нормативів відходів та втрат під час обробки різних груп сировини залежно від її властивостей. Нормативи витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції розроблені НДІ громадського

харчування на основі експериментальних досліджень у лабораторних і виробничих умовах підприємств ресторанного господарства з математико-статистичною обробкою експериментальних даних і затверджені Міністерством торгівлі СРСР і Міністерством зовнішньоекономічних зв'язків і торгівлі України. Ця інформація наведена у розділі «Додатки» (с. 643).

Завдання

1. Ознайомитись зі структурою Збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів. Проаналізувати рецептури страв, наведених у Збірнику рецептур.

Звернути увагу на наступні моменти:

витрати сировини в рецептурах вказані масою бруutto та масою нетто, різниця між ними – це відходи, які утворюються під час механічної обробки сировини (відсоток відходів можна визначити за довідковими таблицями, наведеними в кінці збірника);

яйця у стовпці «брутто» вказані в штуках, у стовпці «нетто» – в грамах з розрахунку 1 яйце – 40 г;

витрати солі, приправ та спецій вказані у вступній частині перед кожною групою страв, наприклад, для холодних страв вони становлять (с. 14): сіль – 2–3 г, перець чорний мелений – 0,02 г, перець горошком – 0,05 г, лавровий лист – 0,01 г, зелень кропу або петрушки – 2–3 г на 1 порцію;

під час написання найменування сировини на перше місце ставлять іменник, на друге – прикметник: редис червоний, цибуля зелена, огірки свіжі тощо;

під час описання технології дієслова використовують в особовій формі 3-ї особи множини, яка відповідає на запитання «що роблять?» – тушкують, обсмажують, нарізають тощо.

2. Ознайомитись зі структурою технологічних карт на прикладі Технологічної карти на салат «Цезар», що наведено у додатку А до цієї роботи.

3. Обрати страву для складання технологічної картки з інтернет-джерел (наприклад, на сайтах Євгена Клопотенка <https://klopotenko.com/salati/>, Смачно <https://www.smachno.in.ua/salaty.php> або інших). Записати рецептуру та технологію за прикладом, наведеним у Додатку Б до цієї роботи.

4. Скласти фрагмент технологічної карти на обрану страву за наведеними рецептурою та технологією – розрахувати кількість сировини, необхідної для приготування 1 порції страви, та заповнити форму, яку наведено нижче. Для визначення маси бруutto/нетто продуктів слід користуватися довідковими таблицями збірника рецептур:

таблиця 26 Розрахунок витрати сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів (картопля, овочі, гриби, плоди, ягоди, горіхи), стор. 770;

таблиця 27 Розрахунок витрат сировини та виходу гастрономічних виробів, с. 781.

В останньому стовпці слід зазначити нормативний документ, який регламентує якість сировини.

Під таблицею слід описати технологію страви «технологічною» мовою, як у збірнику рецептур, без зайвої інформації та поставивши дієслова у потрібну форму. Нижче потрібно описати органолептичні показники страви – її зовнішній вигляд, колір, консистенцію, смак та запах.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви

№ з/п	Сировина	Витрати сировини		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1				
2				
3				
4				
5				
	Разом, г			
	Вихід 1 порції, г			

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд:

Колір:

Консистенція:

Запах:

Смак:

Приклад оформлення технологічної картки

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

САЛАТ «ЦЕЗАР»

№ з/п	Сировина	Маса сировини				Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
		на 1 порцію, г		на 10 порцій, кг		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Філе куряче	102,00	100,00	1,02	1,00	Діючий НД
2	Салат Айсберг	88,00	80,00	0,88	0,80	Діючий НД
3	Помідори свіжі	92,00	90,00	0,92	0,90	ДСТУ 3246-95
4	Сир пармезан	11,00	10,00	0,11	0,10	Діючий НД
5	Соус «Цезар» сирний	30,00	30,00	0,30	0,30	Діючий НД
6	Олія соняшникова рафінована дезодорована	25,00	25,00	0,25	0,25	ДСТУ 4492:2005
7	Сіль «Екстра»	1,00	1,00	0,01	0,01	ДСТУ 3583-97
8	Спеції «Італійські трави»	1,00	1,00	0,01	0,01	Діючий НД
9	Батон пшеничний	40,00	20,00*	0,40	0,20*	ДСТУ-П 4587:2006
	Вихід 1 порції, г		300,00		300,00	

* Маса сухарів

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

В олію додають спеції, перемішують. В отриманий маринад опускають філе куряче, нарізане пластинками завтовшки 1 см, і витримують 30 хв. Мариноване філе обсмажують на сковороді з розігрітою олією по 2 хв з кожного боку, охолоджують і нарізають скибочками розміром приблизно 1,5 × 3 см. Салат Айсберг розрізають на четвертини. Четвертину салату розрізають на 3-4 частини розміром приблизно 3 × 4 см. Помідор нарізають шматочками завтовшки близько 1,5 см. Для приготування сухарів з батона зрізають скоринки, нарізають соломкою розміром 1,5 × 3,5 см і висушують. Сир пармезан нарізають тонкою стружкою спеціальним ножом. Компоненти салату викладають на чисту, суху тарілку в такій послідовності: салат Айсберг, помідор, філе куряче обсмажене, поливають половиною соусу «Цезар» сирний, потім викладають сухарики, посипають сиром пармезан і половиною соусу «Цезар» заправляють низ салату по колу.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд: крупно нарізане листя салату, часточки помідора, обсмажені пластинки курки, сухарики укладені пошарово гіркою на тарілку, зверху – натертий пармезан, в середині гірки і навколо неї видно соус.

Колір: шматочків курки – світло-жовтий, салату – ніжно-зелений, помідорів – червоний, сиру – блідо-жовтий, сухарів – від золотистого до світло-коричневого, соусу – жовто-гірчичний.

Консистенція: курки – м'яка, ніжна, овочів – соковита, сухарів – хрустка.

Запах: властивий салату «Цезар».

Смак: властивий салату «Цезар», в міру солоний.

Мікробіологічні показники готової страви

Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО / г, не більше	Кількість продукту (г), в якій не допускаються				
	БГКП (колі-форми)	кишкова паличка E.coli	зол. стафілокок S.aureus	бактерії роду Proteus	патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії (Salmonella), віруси
1×10^4	0,1	1,0	1,0	0,1	25

Харчова та енергетична цінність 100 г страви

Білки, г	9,6
Жири, г	5,3
Вуглеводи, г	6,1
Енергетична цінність, ккал	111

Приклад запису рецептури й технології страви

САЛАТ З КАПУСТОЮ І МОРКВОЮ КОУЛ СЛОУ

На 5 порцій

1 велика морква

400 г білокачанної капусти

Для соусу на порцію 150 г:

50 г сметани не менше 20 %

6 г солодкої гірчиці

6–10 г тертого або консервованого хрину

сіль та перець до смаку



Підготуйте овочі для салату. Моркву помийте та почистьте. Наріжте тонкою соломкою за допомогою ножа або спеціальної економки з зубчиками. Капусту помийте та наріжте тонкою соломкою, використовуючи ніж. Бажано, щоб вона вийшла довгою. Складіть овочі в глибоку миску. Готуйте соус. Корінь хрону (6–10 г) натріть на дрібній терці. Якщо у вас є консервований, використовуйте його. Перекладіть в невеличку мисочку, додайте 50 г сметани не менше 20 % жирності та 6 г солодкої гірчиці. Посоліть та поперчіть до смаку. Перемішайте та заправте салат. Коул Слоу бажано залишити на годину чи навіть дві, аби соус пом'якшив смак капусти.

Приклад розрахунку рецептури на 1 порцію страви

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

САЛАТ З КАПУСТОЮ І МОРКВОЮ КОУЛ СЛОУ

№ з/п	Сировина	Маса сировини				Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
		на 5 порцій, г		на 1 порцію, г		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Морква свіжа	150,00	112,50	30,00	22,50	
2	Капуста білокачанна	400,00	320,00	80,00	64,00	
3	Сметана 20 %	50,00	50,00	10,00	50,00	
4	Гірчиця солодка	6,00	6,00	1,20	1,20	
5	Хрін консервований	10,00	10,00	2,00	2,00	
6	Сіль	10,00	10,00	2,00	2,00	
7	Перець	0,10	0,10	0,02	0,02	
	Разом, г	626,10	508,6	125,22	101,72	
	Вихід 1 порції, г				100,00	

Практичне заняття № 3

Тема: СКЛАДАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ СХЕМ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ. РОЗРАХУНОК РЕЦЕПТУР, ХАРЧОВОЇ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ОВОЧІВ, ПЛОДІВ, ГРИБІВ

Мета заняття: опанувати навички розрахунку харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції і складання технологічних схем її виробництва.

Теоретична частина

Харчова цінність продукції – це її властивість задовольняти фізіологічні потреби людини в основних харчових речовинах (білках, жирах, вуглеводах).

Енергетична цінність продукції – це кількість енергії, що вивільняється в організмі з харчових речовин, що в ній містяться.

Розрахунок харчової цінності страв здійснюють математичним розрахунковим методом за таблицями «Хімічний склад харчових продуктів».

Для визначення харчової та енергетичної цінності страви обчислюють сумарну кількість білків, жирів, вуглеводів, що містяться у рецептурній кількості сировини, а також її калорійність.

Технологічна схема виготовлення продукції – це графічне зображення технологічного процесу у вигляді послідовних технологічних операцій, спрямованих на отримання готової продукції.

Технологічну схему складають на кожен страву, кулінарний та кондитерський виріб, що виготовляється на підприємстві. Головною метою розробки технологічної схеми є дотримання кухарями та кондитерами технології приготування продукції на всіх стадіях технологічного процесу.

У технологічній схемі наводять:

- перелік сировини, необхідної для приготування страви;
- технологічні операції приготування страви (від первинної обробки сировини до теплової обробки напівфабрикатів);
- всі параметри технологічних процесів (температурний режим, час обробки, форми нарізання продуктів тощо).

Елементи технологічної схеми включають: сировину, продукти і напівфабрикати, використовувані в процесі виробництва даного виду продукції, а також окремі операції технологічного процесу і лінії зв'язку між ними. Лінії повинні мати найменшу кількість зламів. Перетин ліній зв'язку не допускається.

Усі вхідні в рецептуру страви основні продукти обводять в **овальну** рамку і виписують в один рядок, розміщуючи в центрі той інгредієнт, який

має найбільшу кількість технологічних операцій. Операції записують у формі віддієслівного іменника (відповідає на запитання «що?» – перемішування, збивання, варіння тощо) та обводять *прямокутною* рамкою. Сіль, перець, спеції до основних продуктів не належать і їх записують збоку, об'єднуючи загальною дужкою. Дану операцію позначають як «Доведення до смаку». Далі під продуктом виписують послідовні операції згідно з технологією приготування.

Завдання

1. Розрахувати харчову та енергетичну цінність страви, на яку було складено технологічну картку на практичному занятті № 2, користуючись даними, наведеними у додатку до цієї роботи, або в інтернет-джерелах. Результати розрахунку представити у вигляді таблиці.

Таблиця

Розрахунок харчової та енергетичної цінності

(найменування страви)								
Сировина	Вміст білків, г		Вміст жирів, г		Вміст вуглеводів, г		Калорійність, ккал	
	у 100 г	у рец. к-сті	у 100 г	у рец. к-сті	у 100 г	у рец. к-сті	100 г	рец. к-сті
На 1 порцію								
На 100 г страви								

2. Ознайомитись зі структурою технологічної схеми (рис. 3.1).

3. Скласти технологічну схему виготовлення страви, на яку було складено технологічну картку на практичному занятті № 2.

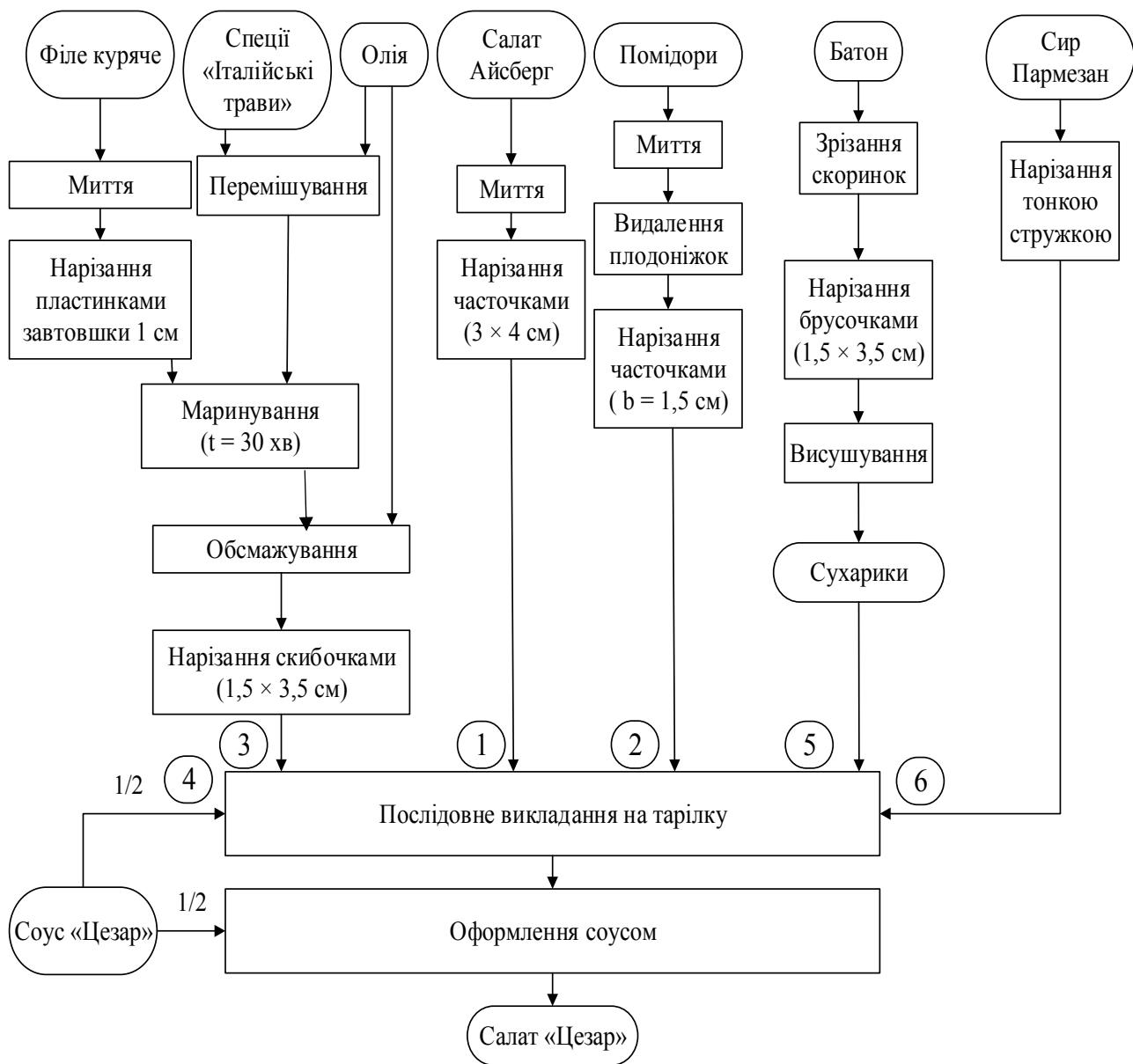


Рис. 3.1 – Технологічна схема виготовлення салату «Цезар»

Дані про харчову та енергетичну цінність продуктів

Продукти	Вміст у 100 г засвоюваної частини продукту (нетто), г			Калорійність 100 г продукту, ккал
	білків	жирів	вуглеводів	
Баклажани	0,6	0,1	5,5	24
Банани	1,5	0,0	22,4	91
Борошно пшеничне в/г	10,3	0,9	74,2	327
Вершки 20 %	2,8	20,0	3,5	205
Йогурт натуральний 1,5 %	5,0	1,5	3,5	51
Кабачки свіжі	0,6	0,3	5,7	27
Капуста цвітна	2,5	0,0	4,9	29
Масло вершкове	0,6	82,5	0,9	748
Молоко	2,8	3,2	4,7	58
Морква свіжа	1,3	0,1	7,0	33
Огірки свіжі	0,8	0,0	3,0	15
Олія оливкова	0,0	99,8	0,0	898
Олія соняшникова	0,0	99,9	0,0	899
Перець солодкий	1,3	0,0	5,7	27
Петрушка (зелень)	3,7	0,0	8,1	45
Помідори	0,6	0,0	4,2	19
Салат Айсберг	1,2	0,31	2,2	17
Салат (листя)	1,5	0,0	2,2	14
Сир напівжирний	16,7	9,0	1,3	156
Сир грюйер	27,0	32,3	0,0	398
Сік лимонний	0,5	0,2	6,1	21
Соус соєвий	5,2	0,1	21,5	53
Сьомга слабосолона	22,0	14,3	0,3	209
Фунчоза	0,3	0,1	24,4	80
Цибуля ріпчаста	1,7	0,0	9,5	43
Цукор білий	0,0	0,0	99,8	374
Часник	6,5	0,0	21,2	106
Яйця перепелині	18,0	18,6	0,0	239

Практичне заняття № 4

Тема: РОЗРАХУНОК РЕЦЕПТУР СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСА. РОЗВ'ЯЗАННЯ ЗАДАЧ

Мета заняття: навчитися розраховувати рецептури страв та кулінарних виробів з м'яса, визначати витрати сировини, кількість відходів та втрати під час приготування м'ясних страв.

Теоретична частина

У роботі закладів ресторанного господарства повсякденно приходиться займатися розв'язанням різних технологічних задач – розраховувати кількість страв, яку можна отримати з певної кількості сировини, або визначати кількість сировини, необхідну для виготовлення потрібної кількості страв, підраховувати вихід напівфабрикатів з сировини, що надійшла на виробництво, та багатьох інших.

На цьому занятті передбачене розв'язання задач, які виникають під час переробки м'ясної сировини. Для цього слід користуватися таблицями Збірника рецептур, що наведені у додатках, та рецептурами страв з м'яса та субпродуктів.

Інформація щодо відходів та втрат під час переробки м'ясної сировини наведена у наступних довідкових таблицях:

таблиця 1. Середні норми відходів та втрат при розбиранні туш залежно від їх категорії для підприємств – с. 644;

таблиця 2. Норми виходу крупнокускових напівфабрикатів і котлетного м'яса залежно від категорії туш для підприємств громадського харчування, що працюють на сировині, – с. 644;

таблиця 5. Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів з яловичини, баранини й козлятини – с. 647;

таблиця 6. Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів із свинини – с. 649;

таблиця 7. Розрахунок витрат м'яса, виходу готових виробів із поросятини – с. 650;

таблиця 8. Розрахунок витрат м'яса, виходу напівфабрикатів та готових виробів із телятини I категорії – с. 650;

таблиця 10. Напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини, телятини. Розрахунок витрат сировини та виходу готових виробів – с. 652;

таблиця 11. Розрахунок витрат субпродуктів, ковбасних виробів та свинокоченостей, виходу напівфабрикатів та готових виробів – с. 655.

Декілька типових задач із наведених нижче буде розв'язано з викладачем, інші будуть запропоновані для самостійного розв'язування.

Задачі

1. Знайдіть кількість відходів під час обробки туші яловичини II категорії вгодованості масою 70 кг.
2. Знайдіть кількість відходів під час обробки туші свинини жирної масою 45 кг.
3. Знайдіть кількість відходів під час обробки туші баранини I категорії вгодованості масою 35 кг.
4. Знайдіть вихід лопаткової частини з туші яловичини I категорії масою 85 кг.
5. Знайдіть вихід товстого краю з туші яловичини II категорії масою 70 кг.
6. Знайдіть вихід котлетного м'яса з туші яловичини II категорії масою 65 кг.
7. Знайдіть вихід корейки з реберною кісткою з туші телятини молочної масою 65 кг.
8. Знайдіть вихід лопаткової частини з туші баранини I категорії масою 45 кг.
9. Знайдіть вихід грудної частини з реберною кісткою з туші козлятини II категорії масою 33 кг.
10. Знайдіть вихід вирізки з туш свинини м'ясної масою 125 кг.
11. Знайдіть вихід тазостегнової частини з туш свинини жирної масою 98 кг.
12. Знайдіть вихід котлетного м'яса з туш свинини обрізної масою 130 кг.
13. Розрахуйте кількість крупнокускових напівфабрикатів, необхідну для одержання 7 кг вареної яловичини крупним куском.
14. Розрахуйте кількість порційних напівфабрикатів, необхідну для одержання 12 кг тушкованої яловичини порційними шматками.
15. Розрахуйте кількість крупнокускових напівфабрикатів, необхідну для одержання 4,5 кг смаженої яловичини крупним куском.
16. Визначте, скільки вареної яловичини крупним куском буде одержано з 15 кг крупнокускових напівфабрикатів.
17. Визначте, скільки смаженої яловичини крупним куском буде одержано з 20 кг крупнокускових напівфабрикатів.
18. Визначте, скільки тушкованої яловичини порційними кусками буде одержано з 20 кг порційних напівфабрикатів.
19. Розрахуйте кількість крупнокускових напівфабрикатів, необхідну для одержання 3 кг вареної баранини крупним куском.
20. Розрахуйте кількість порційних напівфабрикатів, необхідну для одержання 4,5 кг тушкованої козлятини порційними шматками.
21. Визначте, скільки шашлику буде одержано з 6 кг козлятини.

22. Визначте, скільки смаженої свинини порційними кусками буде одержано з 8 кг порційних напівфабрикатів.
23. Визначте, скільки тушкованої свинини дрібними кусками буде одержано з 13 кг дрібнокускових напівфабрикатів.
24. Визначте, скільки порцій биточків по-вінницьки за рецептурою 1.258 можна приготувати з 6 кг свинини (корейка).
25. Визначте, скільки порцій котлет «Марічка» за рецептурою 1.259 можна приготувати з 12 кг тазостегнової частини свинини.
26. Визначте, скільки порцій м'яса хрусткого за рецептурою 1.260 можна приготувати з туші свинини обрізної масою 47 кг.
27. Визначте, скільки порцій свинини смаженої за рецептурою 1.256 можна приготувати з туші свинини м'ясної масою 45 кг.
28. Визначте, скільки м'яса було витрачено на приготування 15 порцій битків київських за рецептурою 1.257.
29. Визначте, скільки м'яса було витрачено на приготування 32 порцій битків українських за рецептурою 1.263.
30. Визначте, яка кількість вертунів переяславських за рецептурою 1.270 буде одержана з туші яловичини I категорії масою 115 кг.
31. Визначте, скільки порцій печені по-домашньому за рецептурою 1.279 можна одержати з туші яловичини I категорії масою 79 кг.
32. Визначте, скільки порцій голубців з кусочками свинини за рецептурою 1.295 можна одержати з туші свинини жирної масою 49 кг.
33. Визначте, скільки печінки яловичої потрібно для приготування 36 порцій печінки по-краснолуцьки за рецептурою 1.299.
34. Визначте, скільки свинини та сала було взято для приготування 18 порцій ковбасок львівських за рецептурою 1.301.
35. Визначте, скільки яловичини було взято для приготування 27 порцій битків старовинних за рецептурою 1.305.

Практичне заняття № 5

Тема: РОЗРАХУНОК РЕЦЕПТУР СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ПТИЦІ. РОЗВ'ЯЗАННЯ ЗАДАЧ

Мета заняття: навчитися розраховувати рецептури страв та кулінарних виробів з птиці, визначати витрати сировини, кількість відходів та втрати під час приготування страв з птиці.

Теоретична частина

Під час виготовлення страв з сільськогосподарської птиці та дичини постають питання розрахунку витрат сировини на виготовлення потрібної кількості страв або визначення кількості страв, яку можна приготувати із

наявної сировини, та інші. Для розв'язання подібних задач доцільно користуватися наступними таблицями Збірника рецептур:

таблиця 13. Норми виходу тушки, відходів та харчових оброблених субпродуктів при розбиранні сільськогосподарської птиці – с. 662;

таблиця 14. Норми виходу м'якоті при розбиранні сільськогосподарської птиці – с. 663;

таблиця 15. Структура харчових оброблених субпродуктів тушок напівпотрошеної птиці залежно від категорії – с. 663;

таблиця 16. Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із сільськогосподарської птиці – с. 664;

таблиця 17. Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із пернатої дичини – с. 670.

Декілька типових задач із наведених нижче буде розв'язано з викладом, інші будуть запропоновані для самостійного розв'язування.

Задачі

1. Знайдіть масу тушок, підготовлених до кулінарного оброблення, отриману з 20 кг напіввипотрошених курчат I категорії.

2. Знайдіть масу тушок, підготовлених до кулінарного оброблення, отриману з 12 кг напіввипотрошених бройлерів-курчат II категорії.

3. Знайдіть масу тушок, підготовлених до кулінарного оброблення, отриману з 45 кг випотрошених каченят II категорії.

4. Знайдіть масу тушок, підготовлених до кулінарного оброблення, отриману з 7 кг випотрошених гусок I категорії.

5. Визначте, скільки м'якоті зі шкірою можна отримати з 27 кг напіввипотрошених курей I категорії.

6. Визначте, скільки м'якоті без шкіри можна отримати з 14 кг випотрошених качок II категорії.

7. Розрахуйте масу курей напівпотрошених, необхідну для одержання 7 кг цілих варених курей.

8. Розрахуйте масу курей напівпотрошених, необхідну для одержання 12 кг цілих смажених курей.

9. Розрахуйте масу курей потрошених, необхідну для одержання 11 кг цілих смажених курей.

10. Розрахуйте масу бройлерів-курчат напівпотрошених, необхідну для одержання 21 кг цілих смажених курчат.

11. Розрахуйте масу випотрошених гусок, необхідну для одержання 45 кг цілих варених гусок.

12. Визначте масу вареної м'якоті для салату, яку можна отримати з 6 кг цілих рябчиків.

13. Визначте масу тушкованих куріпок, яку можна отримати з 12 кг сировини.

14. Визначте масу смажених глухарів, яку можна отримати з 23 кг сировини.
15. Розрахуйте, скільки потрібно цілих тетеруків для отримання 2,5 кг смаженого філе.
16. Розрахуйте, скільки потрібно цілих фазанів для отримання 3 кг вареної м'якоти для салату.
17. Визначте, скільки порцій філе індички фаршированого за рецептурою 1.321 можна приготувати з 28 кг цілої індички.
18. Визначте, скільки потрібно курчат для виготовлення 60 порцій курчат, тушкованих з грибами та картоплею, за рецептурою 1.316.
19. Визначте, скільки порцій курчат з яблуками в сметані за рецептурою 1.315 можна приготувати з 18 кг курчат.
20. Визначте, скільки потрібно качок для приготування 75 порцій страви качка, тушкова з вишнями, за рецептурою 1.318.
21. Визначте, яку кількість качок було витрачено на приготування 15 порцій качки по-селянськи за рецептурою 1.319.
22. Визначте, яку кількість качок було витрачено на приготування 32 порцій качки по-журавлинськи за рецептурою 1.320.
23. Визначте, яка кількість котлет «Садко» за рецептурою 1.322 буде одержана з 65 кг курей.
24. Розрахуйте, яка маса тушкованих курчат вийде під час приготування страви борани з курчат з баклажанами з 17 кг курчат.
25. Розрахуйте, яка кількість відходів утвориться під час обробки 42 кг курчат для страви джуджа-кебаб за рецептурою 10.39.

Практичне заняття № 6

Тема: РОЗРАХУНОК РЕЦЕПТУР СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З РИБИ. РОЗВ'ЯЗАННЯ ЗАДАЧ

Мета заняття: навчитися розраховувати рецептури страв та кулінарних виробів з риби, визначати витрати сировини, кількість відходів та втрати під час приготування рибних страв.

Теоретична частина

Під час виготовлення рибних страв, так само як і під час приготування страв з м'яса або птиці, потрібно вирішувати питання з визначення витрат сировини на виготовлення потрібної кількості страв або розрахунку кількості страв, яку можна приготувати із наявної сировини, та інші. У розв'язанні подібних будуть у нагоді такі таблиці Збірника рецептур:

таблиця 20. Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із риб із кістковим скелетом (усіх родин) при використанні сировини з риби спеціального розбирання – с. 674;

таблиця 21. Харчові відходи при розбиранні риб із кістковим скелетом (усіх родин) – с. 756;

таблиця 22. Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із рибної котлетної маси – с. 758;

таблиця 23. Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів для фаршированої риби – с. 762;

таблиця 24. Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із риб з хрящовим скелетом (родини осетрових) при використанні сировини та напівфабрикатів – с. 763.

Деякі типові задачі із наведених нижче буде розв'язано з викладачем, інші будуть запропоновані для самостійного розв'язування.

Задачі

1. Знайдіть кількість відходів під час обробки 45 кг горбуші нерозібраної на філе зі шкірою та реберними кістками.

2. Знайдіть кількість відходів під час обробки 67 кг зубатки плямистої випотрошеної без голови на філе зі шкірою без кісток.

3. Знайдіть кількість відходів під час підготовки для смаження 32 кг камбали азово-чорноморської нерозібраної.

4. Знайдіть кількість відходів під час підготовки для смаження шматками 15 кг карася річкового нерозібраного.

5. Знайдіть кількість відходів під час обробки 78 кг лосося каспійського нерозібраного на філе без шкіри та кісток.

6. Знайдіть кількість відходів під час підготовки для припускання непластованими шматками 22 кг макруруса, тушок спеціального оброблення.

7. Знайдіть кількість відходів під час обробки 34 кг окуня морського випотрошеного без голови на філе зі шкірою без кісток.

8. Визначте, яку масу бичків океанічних було взято для одержання 43 кг риби непластованої шматками.

9. Визначте, яку масу минтая було взято для одержання 16 кг філе без шкіри та кісток.

10. Визначте, скільки порцій кульок рибних за рецептурою 1.246 можна приготувати з 12 кг тріски.

11. Визначте, скільки штук січеників рибних українських за рецептурою 1.247 вийде з 3 кг окуня морського.

12. Визначте, скільки тріски було витрачено на приготування 15 порцій січеників рибних за рецептурою 1.248.

13. Визначте, скільки хеку сріблястого потрібно для приготування 27 порцій галушок з хеку за рецептурою 1.250.

14. Визначте, скільки порцій салаки смаженої по-домашньому за рецептурою 5.29 буде приготовлено з 8 кг салаки.

15. Визначте, яка кількість відходів утвориться під час обробки 15 кг салаки для приготування салаки смаженої по-домашньому за рецептурою 5.29.

16. Визначте, скільки порцій риби тушкованої за рецептурою 5.30 можна одержати з 17 кг тріски.

17. Визначте, скільки салаки (напівфабрикат) потрібно для приготування 36 порцій запіканки із салаки з яйцями за рецептурою 5.31.

18. Визначте, яка кількість відходів утвориться під час обробки 35 кг коропу для страви короп, тушкований у пиві, за рецептурою 7.31.

19. Визначте, якою вийде маса запеченої риби під час приготування риби, запеченої «по-кебабськи», за рецептурою 7.33.

20. Розрахуйте, скільки кілограмів осетрини необхідно для приготування 16 порцій сациві з риби за рецептурою 8.9.

21. Визначте, яка кількість відходів утвориться під час обробки 47 кг білуги для страви риба, смажена на рожні, за рецептурою 8.26.

22. Визначте, скільки севрюги потрібно для приготування 19 порцій риби, смаженої на рожні, за рецептурою 8.26.

23. Розрахуйте, якою буде маса припущеної форелі під час її приготування за рецептурою 9.31 з 20 кг риби.

24. Визначте, скільки риби потрібно для приготування 87 порцій сигу, смаженого на рожні, за рецептурою 9.32.

25. Розрахуйте, скільки відходів вийде під час обробки 48 кг риби для страви сиг, тушкований з овочами, за рецептурою 9.33.

ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ, ЩО ПРОВОДЯТЬСЯ У ВЕСНЯНОМУ СЕМЕСТРІ

Практичне заняття № 1

Тема: АНАЛІЗ СУЧАСНИХ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ СОЛОДКИХ СТРАВ

Мета заняття: вивчити асортимент сучасних солодких страв, провести аналіз їх рецептур та технологій.

Підготовка до заняття (перший тиждень)

1. Академічна група розбивається на групи по два студенти. Кожна пара, використовуючи інтернет-ресурси та спираючись на наведений нижче перелік, проводить аналіз асортименту сучасних солодких страв. Потім обирає одну з них для більш детального вивчення.

Результатом роботи на практичному занятті першого тижня має бути обґрунтований вибір об'єкта дослідження та повідомлення про нього викладачу та іншим студентам групи.

2. Протягом тижня студенти готують презентацію та доповідь для представлення обраної страви. У доповіді рекомендується висвітлити такі питання: історія виникнення та країна походження, цікаві факти щодо страви, характеристика сировини, технологія приготування, особливості подачі. Тривалість доповіді – 10 хвилин.

Представлення результатів роботи (другий тиждень)

1. Слово надається першій парі студентів. Вони представляють страву. Решта студентів занотовують представлену інформацію, наприкінці ставлять питання, які виникають у ході доповіді.

2. Після цього слово надається наступній парі студентів. Так, послідовно, виступають усі присутні. Оцінка за заняття виставляється колегіально, обирається найкраща доповідь.

Асортимент солодких страв та виробів, рекомендованих для вивчення

1. Тирамісу
2. Чизкейк
3. Панна котта
4. Макаронс
5. Бенто торт
6. Цукерки ручної роботи
7. Капкейки
8. Брауні
9. Шоколадний фондан

Практичне заняття № 2

Тема: РОЗРАХУНОК ТА АНАЛІЗ РЕЦЕПТУР БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТ НА БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ

Мета заняття: закріпити теоретичні знання, опанувати навички розрахунку рецептур кондитерських виробів.

Теоретична частина

Рецептури кондитерських виробів мають інший вигляд порівняно з рецептурами страв та кулінарних виробів. Вони обов'язково включають дані щодо вмісту сухих речовин у сировині та розрахунок вмісту сухих речовин у напівфабрикатах та готових виробах. Це пов'язано з тим, що

вологість сировини може коливатися і впливати на показники якості та вихід готової продукції. Крім того, рецептура містить інформацію щодо витрат сировини на виготовлення кожного напівфабрикату окремо.

Під час розробки технологічної карти кондитерського виробу та описання його технології окремо надають технології кожного виду напівфабрикату та описують зовнішній вигляд виробу і способи його оформлення.

На відміну від страв в кондитерських виробках оцінюють не лише органолептичні, а й фізико-хімічні показники якості, такі як вологість, масова частка цукру, масова частка жиру.

Приклад оформлення технологічної карти кондитерського виробу наведений у додатку А до цієї роботи.

Завдання

1. Спроекувати кондитерський виріб, який буде виготовлено на підсумковому занятті:

- 1) підібрати 1 випічний та 2 оздоблювальні напівфабрикати,
- 2) визначити їх кількість,
- 3) описати зовнішній вигляд виробу.

Приклад виконання завдання 1

Тістечко бісквітне – 10 шт. по 100 г

(або торт бісквітно-кремовий – 1 кг)

Н/ф бісквітний – 600 г

Крем масляний – 300 г

Помада шоколадна – 100 г

Тістечко, що складається з двох шарів бісквітного н/ф, прошарованих масляним кремом. Поверхня оздоблена помадою шоколадною.

2. Скласти рецептуру виробу, користуючись прикладами рецептур, наведеними у додатку Б до цієї роботи.

Алгоритм виконання завдання 2

Шаг 1

1) в таблицю (дивись приклад рецептури тістечка бісквітно-кремового, наведений під цим алгоритмом) вписати найменування сировини для першого напівфабрикату (у прикладі – бісквітний напівфабрикат);

2) внести масову частку сухих речовин для кожного виду сировини;

3) розрахувати і записати витрати сировини на виготовлення вашої кількості напівфабрикату (у прикладі – на 6 кг).

Шаг 2

Виконати всі пункти 1–3 для другого н/ф (у прикладі – крем масляний).

Шаг 3

Виконати всі пункти 1–3 для третього н/ф (у прикладі – помада шоколадна).

Шаг 4

- 1) Розрахувати витрату кожного виду сировини в натурі (стовпець 6).
- 2) Розрахувати вміст сухих речовин у кожному виді сировини (стовпець 7) за формулою:

$$C = B \cdot A / 100$$

- 3) Записати у рядок «Всього» суму за стовпцями 3–7.
- 4) Вписати «Вихід» – останній рядок.

Шаг 5

Описати технологію приготування для кожного виду напівфабрикату.

Приклад рецептури тістечка бісквітно-кремового

Маса тістечка 100 г

Сировина	Масова частка СР, %	Витрати сировини на н/ф, г			Витрати сировини на 100 шт, г	
		Напівфабрикат бісквітний (6 кг)	Крем масляний (3 кг)	Помада шоколадна (1 кг)	в натурі	у СР
1	2 (А)	3	4	5	6 (В)	7 (С)
Борошно в/с	85,50	1687,20			1687,20	1442,56
Крохмаль	80,00	416,40			416,40	333,12
Цукор	99,85	2082,60		754,50	2837,10	2832,84
Меланж	27,00	3471,00			3471,00	937,17
Есенція	0,00	20,82		2,62	23,44	0,00
Пудра рафінадна	99,85		835,80		835,80	834,55
Масло вершкове	84,00		1566,90		1566,90	1316,20
Молоко згущене	74,00		626,70		626,70	463,76
Пудра ванільна	99,85		15,45	2,36	17,81	17,78
Коньяк	0,00		5,16		5,16	0,00
Патока крохмальна	78,00			113,20	113,20	88,30
Какао-порошок	95,00			47,20	47,20	44,84
Всього	-	7678,02	3050,01	919,88	11647,91	8311,12
Вихід		6000,00	3000,00	1000,00	10000,00	8311,12

Приклад оформлення технологічної картки

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**Круасан з абрикосовим джемом****Продукція виготовляється згідно з вимогами ДСТУ 4803:2007**

Найменування сировини	Вміст СР, %	Витрати сировини, кг, на 100 кг, в натурі		Витрати сировини на 100 кг в натурі, кг	Витрати сировини на 100 кг в СР, кг
		Листково-дріжджовий напівфабрикат	Джем		
Борошно пшеничне в/г	85,50	45,05		45,05	38,52
Маргарин для листкового тіста	80,00	20,17		20,17	16,14
Маргарин столовий «Молочний»	80,00	3,39		3,39	2,71
Молоко сухе знежирене	96,00	1,27		1,27	1,22
Цукор	99,85	3,39		3,39	3,38
Меланж	27,00	0,54		0,54	0,15
Сіль кухонна	96,50	0,59		0,59	0,57
Кислота лимонна	98,00	0,04		0,04	0,04
Дріжджі пресовані	25,00	2,16		2,16	0,54
Поліпшувач Пан-фріз	94,00	0,42		0,42	0,39
Клейковина пшенична харчова	92,00	0,21		0,21	0,19
Наповнювач універсальний фруктово-ягідний «Абрикосовий»	60,00		25,00	25,00	15,00
Вихід напівфабрикату в готовій продукції		76,00	24,00		
Вихід готової продукції				100,00	

Технологія виготовлення

Листково-дріжджовий напівфабрикат. Борошно пшеничне, молоко сухе, цукор, клейковину, поліпшувач Пан-фріз завантажують в діжу тістомісильної машини та перемішують до отримання однорідної суміші. Додають меланж та воду, у якій попередньо розчиняють сіль, кислоту лимонну. Перемішують протягом 5 хв. Потім додають пластифікований маргарин молочний, перемішують 1–2 хв., додають суспензію дріжджів у воді та замішують тісто протягом 6 хв. Тісто ділять на шматки, розкочують, прошаровують маргарином для листового тіста, витримують у холодильнику 4–5 хв. Операцію повторюють тричі. Перед формуванням тісто витримують 5 хв. за кімнатної температури. Вологість тіста 33–34 %.

Формування виробів відбувається на машині для формування круасанів. Заготівки розстоюють у розстойній шафі за температури 30–32°C, відносної вологості 75 % протягом 40 хв.

Випікання. Вироби випікають за температури 220–240 °C 35–40 хв.

Оздоблення. Охолоджені вироби наповнюють начинкою за допомогою пристрою-начинконаповнювача.

Характеристика готового виробу

Поверхня – гладка, матова.

Форма – правильна, у вигляді круасану.

Смак та запах – властиві даному виробу, без сторонніх.

Показники якості виробу:

Фізико-хімічні:

	листово-дріжджовий напівфабрикат –
Вологість, %:	34,0 $\pm$ 2,0

Масова частка жиру, в перерахунку на суху речовину, %, не менше:	
---	--

	листово-дріжджовий напівфабрикат – 40,0
--	---

Рецептура на суфле для печива «СЕНДВИЧ»

Рецептура суфле

Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 1т напівфабрикату, кг	
		в натурі	в сухих речовинах
Сироп цукрово- патоковий	80,00	610,70	488,56
Замінник молочного жиру	99,70	190,66	190,09
Молоко незбиране згущене з цукром	74,00	110,10	81,47
Білки яєчні	12,00	64,30	7,72
Кислота лимонна	98,00	3,80	3,72
Ароматизатор натуральний	0,00	1,55	0,00
Всього	-	981,11	771,56
Вихід	76,00	1000,00	760,00

Рецептура сиропу цукрово-патокового

Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини, кг			
		на 1т напівфабрикату		на 610,70 кг	
		в натурі	в сухих речовинах	в натурі	в сухих речовинах
Цукор білий	99,85	573,28	572,42	350,10	349,57
Патока	78,00	274,13	213,83	167,41	130,58
Желатин	86,00	20,00	17,20	12,21	10,50
Крохмаль Оксиамил ОПВ-1	80,00	15,00	12,00	9,16	7,33
Агар	85,00	5,00	4,25	3,05	2,59
Всього	-	887,41	819,70	541,93	500,57
Вихід	80,00	1000,00	800,00	610,70	488,56

Зведена рецептура суфле

Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини, кг			
		на 1 т напівфабрикату, кг		на 1 т виготовленої продукції	
		в натурі	в сухих речовинах	в натурі	в сухих речовинах
Цукор білий	99,85	350,10	349,57	374,61	374,00
Патока	78,00	167,41	130,58	179,13	139,72
Желатин	86,00	12,21	10,50	13,06	11,24
Крохмаль Оксиамил ОПВ-1	80,00	9,16	7,33	9,80	7,84
Замінник молочного жиру	99,70	190,66	190,09	204,00	203,39
Молоко незбиране згущене з цукром	74,00	110,10	81,47	117,81	87,18
Білки яєчні	12,00	64,30	7,72	68,80	0,79
Кислота лимонна	98,00	3,80	3,72	4,06	3,98
Агар	85,00	3,05	2,59	3,26	2,77
Всього	-	916,89	788,82	981,06	836,52
Вихід	76,00	1000,00	800,0	1000,00	800,00

Приготування суфле

Приготувати цукрово-патоко-агаровий сироп та додати в збиті яєчні білки з желатином. Збивання продовжувати упродовж 10–15 хвилин до отримання пишної маси. Окремо готується суміш масла вершкового та молока незбираного згущеного з цукром і додається в пишну масу. Також додати рецептурну кількість смако-ароматичних добавок і закінчити перемішування.

Приготування агаро-цукрово-патокового сиропу

Рецептурну кількість агару замочують у воді для набрякання протягом 1–2 годин, окремо замочують крохмаль і желатин у воді протягом 1 години. У варильний котел заливають рецептурну кількість води і додають підготовлений агар. Розчин нагрівають до повного розчинення агару, потім додають рецептурну кількість цукру білого та уварюють сироп протягом 15–20 хвилин. Окремо підготовану рецептурну кількість патоки крохмальної підігрівують до температури 50 °С і додають в агаро-цукровий сироп. Варка сиропу триває 15 хвилин. Після цього додають підготований крохмаль і желатин, всі компоненти сировини ретельно перемішують до повного розчинення желатину і заварювання крохмалю. Готовий агаро-цукрово-паточний сироп з вмістом 79–81 % сухих речовин використовують гарячим для приготування суфлейної маси.

Практичне заняття № 3

Тема: СКЛАДАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ СХЕМ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ. РОЗВ'ЯЗАННЯ ЗАДАЧ

Мета заняття: вивчити асортимент сучасних оздоблювальних напівфабрикатів, провести аналіз їх рецептур та технологій, навчитися складати технологічні схеми кондитерської продукції.

Підготовка до заняття (перший тиждень)

1. Академічна група розбивається на групи по два студенти. Кожна пара, використовуючи інтернет-ресурси та спираючись на наведений нижче перелік, проводить аналіз асортименту сучасних оздоблювальних напівфабрикатів. Потім обирає один з них для більш детального вивчення.

Результатом роботи на практичному занятті першого тижня має бути обґрунтований вибір об'єкта дослідження та повідомлення про нього викладачу та іншим студентам групи.

2. Протягом тижня студенти готують презентацію та доповідь для представлення обраного напівфабрикату. У доповіді рекомендується висвітлити такі питання: характеристика сировини, технологія приготування, виробу, для оздоблення яких використовується напівфабрикат, особливості використання, приклади оформлення виробів. Розробляють та представляють технологічну схему одного з кондитерських виробів та представляють її у презентації.

Тривалість доповіді – 10 хвилин.

Представлення результатів роботи (другий тиждень)

1. Слово надається першій парі студентів. Вони представляють оздоблювальний напівфабрикат. Решта студентів занотовують представлену інформацію, наприкінці ставлять питання, які виникають у ході доповіді.

2. Після цього слово надається наступній парі студентів. Так, послідовно, виступають усі присутні. Оцінка за заняття виставляється колегіально, обирається найкраща доповідь.

Асортимент оздоблювальних напівфабрикатів, рекомендованих для вивчення

1. Ганаш
2. Напівфабрикати з ізомальту
3. Напівфабрикати з шоколаду
4. Цукрові квіти
5. Японський заварний бісквіт
6. Їстівна тканина (їстівний шовк, їстівний атлас)
7. Їстівне мереживо
8. Бісквітний мох

Практичне заняття № 4

Тема: РОЗРОБКА МЕНЮ ДЛЯ РІЗНИХ ТИПІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ

Мета заняття: закріпити теоретичні знання, опанувати навички розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.

Теоретична частина

Всі види меню поділяють залежно від контингенту споживачів, типу підприємства та прийнятих форм обслуговування. До основних видів меню, що використовуються в ресторанах, належать:

меню з вільним вибором страв – для загальнодоступних підприємств ресторанного господарства. Воно являє собою перелік страв, наявних у продажу, записаних у певному порядку із вказівкою ціни. Для перших страв у меню, як правило, наводиться вартість порції й напівпорції;

меню комплексних сніданків, обідів, вечер – набір страв, за споживання яких забезпечується необхідна кількість білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей, вітамінів у раціоні. При складанні комплексного меню поряд з нормами раціонального харчування враховується вартість раціону. Меню складається на 8–10 днів, що дозволяє урізноманітнити асортименти страв по днях тижня. Розраховано на харчування широкого контингенту відвідувачів у денні години роботи ресторану. Зазвичай реалізується **два варіанти** комплексних сніданків, обідів, вечер, різних за складом напоїв і страв.

До **меню сніданку** рекомендується включати натуральні соки, молочнокислі продукти, хліб або тост, холодну закуску з овочів або гастрономічних продуктів (сир, ковбаса, шинка, буженина тощо), гаряча страва нескладного приготування (яєчня, сирники, каша), вершкове масло, джем, гарячий напій (чай, кава з молоком або вершками), борошняний кондитерський виріб.

До **меню обіду** включають від 3 до 5 найменувань закусок і страв. При підборі перших і других страв варто враховувати калорійність раніше включених холодних страв і закусок. Якщо закуска м'ясна або рибна (багата білками), то перша страва може бути овочевою (борщ, овочевий суп тощо). Якщо закуска овочева (салати з помідорів, огірків, ікра кабачкова тощо), то варто включити в меню перші й другі страви більш калорійні (солянка м'ясна або рибна, харчо тощо).

До **меню вечері** включають добре засвоювані страви з відварних і припущених риби, птиці, овочів, а також молочнокислі продукти, на десерт – натуральні фрукти й на закінчення – німецький гарячий напій (чай з лимоном). Не слід рекомендувати смажені гострі жирні страви, страви

з грибів, тому що вони повільно засвоюються організмом і викликають підвищене почуття спраги;

меню бізнес-ланчів складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок-п'ятниця з 12.00 до 16.00). Пропонують вибір з 3–4 найменувань холодних закусок, 2–3 супів, 4–5 других страв, 1–2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв – 2–3 найменування, хлібобулочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною і заздалегідь визначеною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні;

меню недільних бранчів призначено для обслуговування сімейних обідів у вихідні дні з 12.00 до 16.00. У ресторанах в меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організовують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського;

меню денного раціону – складається для учасників семінарів, конференцій, нарад, харчування туристів і членів різних делегацій. Денний раціон може бути трьох- або чотирьохразовим (додатково вводиться полуденок або другий сніданок). При складанні меню враховуються особливості контингенту, що обслуговується (вікові, національні, рід занять).

Меню денного раціону буває з вільним вибором страв або скомплектованим, яке складається з урахуванням планованої вартості харчування на день. У ресторанах, за винятком люкс і вищої категорій, для швидкого обслуговування відвідувачів у денний час поряд з меню порціонних страв складається меню обідніх і чергових страв. У це меню включаються обідні страви нескладного приготування, готові для відпуску. Асортименти обідніх страв мають включати закуски 3–4 найменувань, перші страви – 2, другі – 4–5, солодкі страви, гарячі й холодні напої – 3–4 найменувань, борошняні кондитерські вироби. Це дає можливість відвідувачеві зробити вибір з декількох варіантів повного асортименту;

меню банкетне – складається в кожному конкретному випадку при прийомі замовлення з урахуванням побажань замовника й типу банкету. Включають страви з використанням різних видів сировини й продуктів, прийомів кулінарної обробки, а для іноземних гостей – з урахуванням звичок харчування й віросповідання. При розробці меню враховується також загальна кількість страв і напоїв, планованих на кожного учасника банкету (з розрахунку 1 кг їжі);

меню тематичних заходів (спеціальних видів обслуговування) – складається, наприклад, для зустрічі Нового року, святкування весілля, дня народження, урочистостей у дні традиційних свят (Масляна, День Перемоги та ін.). Враховується характер свята. Меню характеризується великою

кількістю різноманітних холодних закусок; із гарячих страв, як правило, включаються два-три види: рибна, м'ясна, із птиці; на десерт – фрукти, морозиво, кондитерські вироби, гарячі напої, вина. В меню вказується не лише асортимент закусок і страв, але і кількість порцій, оскільки деякі закуски готують із розрахунку 1/2 або 1/3 порції на людину;

меню дієтичного та дитячого харчування, в меню дієтичного харчування вказують номер дієти;

меню вегетаріанське, пісне, сезонне характерно для ресторанів, що спеціалізуються на приготуванні страв української кухні, передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв;

меню циклічне – група меню за певний період часу. В основному використовується в стаціонарних установах, наприклад, у лікарнях, санаторіях, в їдальнях фабрик, шкіл тощо. Мета – урізноманітнити асортимент страв, гарантувати повноцінність харчування для колективу людей. Меню планують за днями тижня або за заздалегідь встановленими періодами. Після завершення циклу меню починається знову з першого пункту;

інші.

У закладах ресторанного господарства **при готелях і готельних комплексах** використовуються наступні види меню:

а-ля карт (a la carte) – вказує порційні страви з індивідуальною ціною на кожне. Використовується в дорогих ресторанах, найчастіше розташованих у готельних комплексах вищої категорії;

а-ля парт – гості роблять попереднє замовлення і обслуговуються в певний проміжок часу. Застосовується в готелях;

фірмових страв або каталог шеф-кухаря. Характерний для дорогих ексклюзивних ресторанів при фешенебельних готелях;

табльдот (table d'hote) – меню загального столу, пропонує варіанти сформованих комплексів закусок, страв, десертів, напоїв за єдиною фіксованою ціною (типовий приклад – бізнес-ланч). Програма меню загального столу включає від 5 до 7 найменувань. Практикується в ресторанах при готельних комплексах, забезпечує швидке й економне обслуговування;

шведський стіл – меню при швидкому обслуговуванні великої кількості туристів, учасників конференцій, конгресів тощо, передбачає право вибору будь-якої страви і в будь-якій кількості з виставлених у залі. На сніданок витрачається 15–20 хвилин, 20–30 хвилин на вечерю;

дю жур (du jour) – меню чергових (денних) страв, складається для швидкого обслуговування споживачів, які не мають достатньо часу на обід, включає популярні, дешеві страви, як правило, нескладні і швидкого приготування;

меню обідніх страв та експрес-обідів – у ресторанах практикується складання експрес-обідів (на окремих бланках), причому страви цього меню не повинні повторюватися в меню страв на замовлення. Застосовують тільки в денні години роботи ресторану. Включають страви нескладного приготування, які зручні для реалізації. Цей вид меню зручно використовувати у вокзальних ресторанах, аеропортах.

Саме меню мотивує гостя відвідати ресторан ще раз і зробити другу «покупку». Управління продажами через меню – кращий маркетинговий інструмент для реалізації планів.

Базові принципи складання меню

Меню має бути:

- зрозумілим і доступним;
- логічним;
- технологічним для кухні;
- відображати максимальні можливості ресторану;
- відображати спеціальні пропозиції, розраховані на аудиторію ресторану.

Всі страви в меню записують в послідовності, що відповідає порядку прийому та подачі їжі. Фірмові страви виділяють в окремий розділ. Структура меню повинна відповідати асортиментному мінімуму страв – певній кількості страв і напоїв, які щоденно повинні бути в реалізації підприємства в залежності від типу і класу.

Аспекти, що враховуються при складанні меню:

- вид сировини: рибні страви, м'ясні, овочеві, із яєць, молочних продуктів;
- технологічний режим приготування: припущені, відварені, смажені, тушковані, запечені;
- смакові властивості: менш гострі, більш гострі.

Що робить меню «продаючим»? Основні аспекти:

- форма та оформлення;
- відповідність концепції ресторану;
- збалансованість, тобто кількість страв у меню і по групах;
- відсутність страв-конкурентів;
- збалансований вихід страв;
- логічне ціноутворення;
- відповідність цін у меню очікуванням гостя;
- актуальність пропозиції.

Художнє оформлення папки меню повинно відображати стиль та тематичне спрямування роботи ресторану, бару або кафе.

Так, під час оформлення меню в ресторанах із національною кухнею використовують національний орнамент.

У верхній частині розкритого меню рекомендується надати коротку інформацію щодо роботи підприємства.

В меню можна надати інформацію про фірмові страви, напої, цю інформацію доцільно доповнити відповідними малюнками, фотографіями, цікавою історичною довідкою щодо тієї чи іншої страви, щоб привернути до неї увагу.

В меню будь-якого типу необхідно залишати 50 % вільного місця, щоб воно не виглядало скупченим (широкі поля та інтервали між рядками).

Заголовки, які розділяють меню на категорії (закуси, основні страви...), повинні бути надруковані більш крупним чи жирним шрифтом.

Бажано одну категорію поміщати на одній сторінці – гості, як правило, продивляються категорію тільки до кінця сторінки.

Позиції меню повинні виділятися. Шрифт необхідно зробити більшим, ніж у супроводжуючого їх опису, але не таким крупним, як у заголовків.

На помітному місці необхідно написати назву закладу, адресу, номер телефону, адресу електронної пошти і веб-сайта.

Зміст меню. Опис страви не повинен бути нудним, з перерахуванням інгредієнтів: він має включати в себе також спосіб приготування, подачі на стіл, якісь особливості або «фішки». Якщо це відповідає концепції ресторану, опис повинен бути представлений і іноземною мовою.

Групи страв у меню мають бути невеликими, по 5–8 страв на кожну категорію.

Перша і остання позиції в кожній групі – точки фокусування уваги гостя: найвигідніші позиції повинні бути або на початку, або в кінці списку. Правий аркуш меню сприймається краще, ніж лівий. Варто виділити «хіти» кожної групи меню (не більше 1–2 «хіта» на кожну категорію).

Меню повинно бути зрозумілим.

Відповідність концепції ресторану. Наприклад, ресторан італійської кухні має містити в основному страви саме італійської кухні. Звичайно, з точки зору маркетингу можливі кілька напрямків кухні для одного ресторану, але при цьому основна концепція має поширюватися на більшу кількість страв. Додаткові напрямки продажів повинні бути невеликими й містити в основному «хіти».

Від концепції залежить і загальна кількість страв. Так, в паназійському ресторані меню може включати більше 100 позицій, а в європейському – не більше 60–70 позицій.

Заклади української кухні припускають наявність у меню 80–100 позицій, а гастрономічний ресторан – не більше 40 (щоб їх назви та описи вміщалися на одному розвороті).

Дослідження показали, що пропозиція надмірної кількості можливостей призводить до зниження конверсії в 10 разів. Тобто надлишковий вибір діє як відсутність вибору.

Фахівці ресторанного бізнесу рекомендують провести кожну товарну групу до **двох стандартів виходу**, наприклад:

салати – 180 і 220 грамів;

суп – 220 і 380 грамів;

гарячі страви – 200 і 300 грамів.

Процес формування цін повинен базуватися **на ключових принципах**, логічних і зрозумілих для гостя.

Наприклад, таких:

– найдорожчий салат не може коштувати дорожче найдешевшої основної страви;

– дорогі та оригінальні позиції слід виносити в розділ «Страви від шеф-кухаря»;

– ціни повинні бути логічними і з точки зору сировинної ознаки (страви з курки не можуть коштувати дорожче страв з яловичини);

– страви з великим виходом мають бути дорожче страв з меншим виходом (у рамках однієї групи страв).

Підготовка до заняття (перший тиждень)

1. Академічна група розбивається на групи по два студенти. Кожна пара, використовуючи інтернет-ресурси та спираючись на наведений вище теоретичний матеріал, розробляє меню для закладу ресторанного господарства з переліку, наведеного нижче. Заклад ресторанного господарства можна обрати самостійно, не спираючись на наведений перелік.

2. Готує презентацію та доповідь для представлення розробленого меню. У доповіді рекомендується звернути увагу не лише на асортимент страв відповідно до концепції закладу ресторанного господарства, а й на розбивку страв за групами, послідовність винесення на сторінки та розміщення на сторінках, кольорову гаму оформлення, наявність ілюстрацій, представлену інформацію (склад страви, технологія приготування, ціна та вихід). Тривалість доповіді – 10 хвилин.

Представлення результатів роботи

(другий тиждень)

1. Слово надається першій парі студентів. Вони представляють розроблене меню. Решта студентів ставлять питання, які виникають у ході доповіді.

2. Після цього слово надається наступній парі студентів. Так, послідовно, виступають усі присутні. Оцінка за заняття виставляється колегіально, обирається найкраща доповідь.

Перелік закладів ресторанного господарства

1. Ресторан турецької кухні загального типу
2. Ресторан китайської кухні загального типу
3. Ресторан французької кухні класу люкс
4. Кафе паназійської кухні

5. Ресторан української кухні класу люкс
6. Кафе швидкого харчування
7. Кафе – салатейра
8. Кафе «Смачний супчик»
9. Рибний ресторан
10. Кафе-гриль
11. Дитяче кафе
12. Кафе-кондитерська
13. Ресторан «Маффін»
14. Придорожнє кафе
15. Кафе стародавньої української кухні

Навчальне видання

Гревцева Наталія Вячеславівна
Писаревський Микола Ілліч

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Завдання та методичні вказівки
до проведення лабораторних занять для студентів
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Коректор *О. В. Анцибора*
Комп'ютерне верстання *В. В. Савінкова*
Макет обкладинки *І. М. Дончик*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 2,43. Наклад 50 пр. Зам. № 20/23.

Видавець і виготовлювач
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна,
61022, м. Харків, майдан Свободи, 4.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3367 від 13.01.2009.

Видавництво ХНУ імені В. Н. Каразіна
Тел. 705-24-32