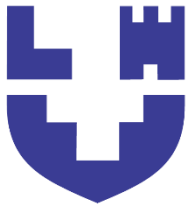


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ЛУЦЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти освітньої програми «Харчові технології»
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальності G13 Харчові технології
денної та заочної форм навчання

Луцьк 2026

УДК 640.43:640.44:640.45:642.5
Т 38

До друку

Голова вченої ради факультету митної справи,
матеріалів та технологій ЛНТУ _____ В. В. Ткачук

Затверджено вченою радою факультету митної справи, матеріалів та технологій
ЛНТУ, протокол № __ від _____ 2026 року

Електронна копія друкованого видання передана для внесення
в репозиторій ЛНТУ
Директор бібліотеки _____ Н. П. Поліщук

Рекомендовано до видання на засіданні кафедри харчових технологій та хімії
ЛНТУ, протокол № __ від _____ 2026 року

Завідувач кафедри ХТХ _____ І. М. Дударев

Укладач: _____ І. М. Дударев, доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ

Рецензент: _____ С. Г. Панасюк, кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ

Відповідальний за випуск: _____ І. М. Дударев, доктор технічних наук,
професор, завідувач кафедри харчових технологій та хімії ЛНТУ

Т 38 Технології в ресторанному господарстві [Текст] : конспект лекцій
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої
програми «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво
та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної
форм навчання / уклад. І. М. Дударев. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 218 с.

Методичне видання складене для надання методичної допомоги здобувачам вищої
освіти з дисципліни «Технології в ресторанному господарстві».

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Лекція № 1. Класифікація підприємств ресторанного господарства, порядок їх організації та реєстрації.....	5
Лекція № 2. Інфраструктура закладів ресторанного господарства.....	19
Лекція № 3. Устаткування закладів ресторанного господарства.....	35
Лекція № 4. Організація постачання та складського господарства закладів ресторанного господарства.....	50
Лекція № 5. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства.....	58
Лекція № 6. Планування виробництва та технологічна документація у закладах ресторанного господарства.....	77
Лекція № 7. Стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.....	93
Лекція № 8. Класифікація та асортимент продукції закладів ресторанного господарства (Частина 1).....	103
Лекція № 8. Класифікація та асортимент продукції закладів ресторанного господарства (Частина 2).....	119
Лекція № 9. Технології виробництва продукції закладів ресторанного господарства.....	148
Лекція № 10. Моніторинг безпечності та якості сировини і продукції ресторанного господарства.....	182
Лекція № 11. Організація обслуговування та раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.....	204
Список використаних джерел.....	216

ВСТУП

Ресторанна справа – це один із найбільш перспективних напрямів сучасної економічної діяльності. Вивчення дисципліни «Технології в ресторанному господарстві» передбачає здобуття студентами знань з організації закладів ресторанного господарства, планування їхньої роботи та управління, технології ресторанної продукції та обслуговування відвідувачів, а також якості і безпечності харчової продукції. За результатами вивчення дисципліни студенти здобудуть компетентності, що необхідні для фахівців ресторанної індустрії, що дозволить їм досягати ефективних результатів діяльності закладів ресторанного господарства.

Під час укладання конспекту лекцій були використані матеріали з навчально-методичної літератури та інших джерел інформації, що представлені у списку використаних джерел.

Лекція № 1

Тема: Класифікація підприємств ресторанного господарства, порядок їх організації та реєстрації

1.1. Класифікація підприємств ресторанного господарства.

1.2. Порядок організації та реєстрації підприємств ресторанного господарства.

1.3. Бізнес-план ресторану.

(матеріал теми укладено на основі джерел [1 – 5, 17])

1.1. Класифікація підприємств ресторанного господарства

Ресторанне господарство (РГ) – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього [1].

Заклад ресторанного господарства (ЗРГ) – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів. ЗРГ може розташовуватися в окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної або некапітальної споруди виробничих підприємств, установ, навчальних, лікувальних, оздоровчих закладів, готелів, магазинів, закладів культури, або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного транспорту тощо [1, 17].

Підприємства ресторанного господарства класифікуються залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, обсягу та виду послуг, що надаються.

За характером виробництва ЗРГ поділяються на [2]:

- **заготівельні** (фабрики-заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані кулінарії, кондитерські цехи тощо) – виготовляють напівфабрикати та готову продукцію для постачання іншим підприємствам;

- **доготівельні** (їдальні-доготівельні, вагони-ресторани тощо) – виготовляють продукцію з напівфабрикатів, які отримують від заготівельних підприємств РГ та харчової промисловості;

- **з повним циклом виробництва** (ресторани, комбінати харчування тощо) – здійснюють оброблення сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію, після чого реалізують її.

За асортиментом продукції ЗРГ поділяються на [2]:

- **універсальні** – випускають різноманітні страви із багатьох видів сировини;

- **спеціалізовані** (кафе-кондитерські, рибні кафе, ресторани національної кухні, дієтичні їдальні) – здійснюють виробництво і реалізацію продукції з певного виду сировини.

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг ресторани і бари поділяються на три класи [1, 2]:

- **люкс** – вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих, зокрема фірмових страв, широкий вибір напоїв та коктейлів, зокрема фірмових;

- **вищий** – оригінальність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих, зокрема фірмових страв, широкий вибір коктейлів і напоїв, зокрема фірмових;

- **перший** – гармонійність, комфортність, можливість вибору послуг, різноманітний асортимент страв та напоїв складного приготування, зокрема фірмових, широкий вибір коктейлів і напоїв, зокрема фірмових, а також коктейлів нескладного приготування.

Залежно від часу функціонування ЗРГ поділяються на [2]:

- **постійні** – працюють незалежно від пори року;

- **сезонні** – працюють переважно у весняно-літній період у зонах відпочинку.

Залежно від місця функціонування ЗРГ поділяються на [2]:

- **стаціонарні** – розташовані у будівлях;

- **пересувні** (вагони-ресторани, авто-їдальні, авто-кафе тощо).

Залежно від контингенту, що обслуговується, ЗРГ поділяються на [2]:

- **загальнодоступні** – обслуговують усіх охочих;

- **закриті заклади** – продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів (шкільні столові, столові на підприємствах, студентські кафе тощо).

Залежно від організаційно-господарської діяльності ЗРГ поділяються на [2]:

- **ресторанні мережі** – мають єдиний центр управління, централізоване постачання продуктів, сировини і напівфабрикатів, однакове меню із відносно обмеженим асортиментом;

- **незалежні ресторани** – мають організаційно-господарську самостійність, орієнтовані, переважно, на цільову групу споживачів.

За призначенням ЗРГ класифікуються [1]:

1. ЗРГ, в яких відбувається продаж їжі і напоїв, що призначені для споживання на місці із демонстрацією розважальних вистав або без них:

- **ресторан** – заклад із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупнних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні із організуванням відпочинку і дозвілля споживачів; за часом обслуговування ресторани поділяють на швидкого обслуговування і звичайні, а за методами обслуговування на обслуговування офіціантами і самообслуговування;

- **ресторан-бар** – різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна із торговельною залою ресторану або барна стійка розміщена в торговельній залі ресторану;

- **кафе** – заклад із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами;

- **кав'ярня** – різновид кафе з різноманітним асортиментом кави;

- **кафе-бар** – різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стійка розташована в торговельній залі кафе;

- **кафе-пекарня** – різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці;

- **чайний салон** – різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочки та борошняні кулінарні вироби;

- **кафетерій** – заклад самообслуговування із асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі;

- **закусочна (шинок)** – заклад самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

2. ЗРГ, в яких відбувається продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, із демонстрацією розважальних вистав або без них:

- **бар** – заклад, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку;

- **нічний клуб (кабаре, бильярд, диско)** – різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом;

- **пивна зала** – різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива.

3. Заклади РГ, в яких відбувається продаж їжі і напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками:

- **їдальня** – заклад для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування;

- **буфет** – заклад із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, що розташований у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос.

4. ЗРГ, в яких здійснюють постачання їжі, що приготовлена централізовано, для споживання в інших місцях:

- **фабрика-заготівельня** – заклад, що призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших ЗРГ та об'єктів роздрібної торгівлі;

- **фабрика-кухня** – заклад, що призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця;

- **домова кухня** – заклад, що призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам, який також може організовувати консультації з питань готування їжі та споживання їжі на місці;

- **ресторан за спеціальними замовленнями (catering)** – заклад, що призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями (обслуговування

бенкетів, фірмових прийомів, ділових зустрічей та інших свят у залах, офісах, на природі, під тентами).

Світова практика класифікації ЗРГ за деякими ознаками дещо інша, ніж в Україні. Значного поширення у світі набула класифікація ЗРГ за професійним рейтингом, яка друкується у спеціальних гастрономічних довідниках (путівниках) ресторанного бізнесу чи у різних, як правило, фахових виданнях мас-медіа та/або розміщується на Інтернет-сайтах. Так, згідно з **«Guide Rouge de Michelin»**, ресторани, які досягли певних успіхів у забезпеченні якості своєї продукції та/або послуг, отримують «зірки» (від 1 до 3), за якими й проводиться їх класифікація (таблиця 1.1) [3].

Таблиця 1.1 – Закордонна практика класифікації ЗРГ [3]

Назва довідника	Особливості класифікації ЗРГ	Поширення
«Michelin»	*** (3 зірки) – чудова кухня, варто спеціально відвідати; ** (2 зірки) – відмінна кухня, якщо ви знаходитесь неподалік, то варто завітати; * (1 зірка) – дуже хороший ресторан	Австрія, Бельгія, Данія, Греція, Фінляндія, Франція, Німеччина, Чехія, Угорщина, Ірландія, Італія, Норвегія, Польща, Португалія, Іспанія, Швеція, Швейцарія, Великобританія
«Le Pudlo»	3 тарілки – ресторан є одним із найкращих в країні; 2 тарілки – відмінний ресторан; 1 тарілка – гарний ресторан	Франція
«Zagat Survey»	0...9 балів – посередній або нормальний; 10...15 балів – нормальний або чудовий; 16...19 балів – чудовий або дуже гарний; 20...25 балів – дуже гарний або відмінний; 26...30 балів – відмінний або досконалий	США, країни Азії та ЄС

Довідник «Le Pudlo», який отримав назву від прізвища гастрономічного критика Ж. Пюдловськи, називають гастрономічною енциклопедією Франції. У ньому зібрані відомості щодо різних ЗРГ – від закусочних до так званих високих гастрономічних ресторанів, серед яких визначаються найкращі у межах кожного регіону країни і які класифікуються за кухнею та середньою вартістю замовлення. При оцінюванні та класифікації ресторанів у ньому, насамперед, звертають увагу на якість кухні, а вже потім на атмосферу, обслуговування та відповідність ціни-якості (найвища оцінка – «три тарілки»).

У довіднику «Zagat Survey», який випускається в США, Азії та Європі, запропоновано 30-бальне оцінювання різних ЗРГ (від кафе до ресторанів класу «люкс») їх безпосередніми споживачами, які мають визначати рівень якості кухні, декору та обслуговування.

Один із найбільш престижних гастрономічних довідників Франції «Gaultmillau», класифікує ресторани, оцінюючи за 20-бальною шкалою їхню кухню. При цьому, на відміну від Мішленівського довідника, у ньому можна знайти критику того чи іншого закладу, що дозволяє швидко виявляти недоліки у задоволенні потреб споживачів і визначати заходи, запровадження яких, ймовірно, змінить ситуацію на краще.

Ресторанний критик К. Льобей випускає довідники:

- «Le Guide Lebey des restaurants» – для оцінювання та класифікації ресторанів: за якістю кухні (найвища оцінка – «3 каструлі»); за типом кухні (люкс, класична, ф'южн, модна, спеціалізована); за якістю хліба (найвища оцінка – «3 багети»); за найкращими стравами серед інших ресторанів-конкурентів; за режимом роботи (з виділенням тих, які відкриті після 23:00); за розміром чека (з виділенням тих, де можна поїсти менш ніж за 30 євро); за якістю послуг (найвища оцінка – «3 Ейфелеві вежі»);

- «Le petit Lebey des bistrots» – для оцінювання і класифікації бістро: за якістю кухні (найвища оцінка – «3 каструлі»); за якістю хліба (найвища оцінка – «3 багети»); за якістю кави (найвища оцінка – «3 чашки»).

Крім того, популярними є довідники «Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso», «Ristoranti di Veronelli», «Espresso. La Guida D'Italia», кожен з яких пропонує свій погляд на класифікацію ЗРГ.

Деякі ресторани критики прийняли за основу класифікації ЗРГ їх комплексну оцінку, яку можна обчислити за формулою:

$$P = A + B + C + B, \quad (1.1)$$

де P – комплексна оцінка; A – оцінка кухні; B – оцінка обслуговування; C – оцінка атмосфери та інтер'єр; B – оцінка винної карти.

Оцінювання ЗРГ та їх характеристики, різні кулінарні рекомендації тощо можна знайти на Інтернет-сайтах, зокрема українських chicken.kiev.ua, restorator.com.ua, alacarte.com.ua. Оцінювання здійснюється клієнтами закладів, тобто онлайн голосуванням.

1.2. Порядок організації та реєстрації підприємств ресторанного господарства

Підприємства ресторанного господарства можуть мати різну організаційно-правову форму. У ресторанному господарстві підприємницька діяльність може здійснюватися без застосування найманої праці і реєструється як індивідуальна трудова діяльність, а також із залученням найманої праці, що реєструється як підприємство або як суб'єкт підприємницької діяльності без створення юридичної особи (приватний підприємець).

Підприємство – це самостійний господарюючий суб'єкт, який створений для виробництва продукції, виконання робіт і надання послуг для задоволення суспільних потреб і отримання прибутку. Підприємство самостійно здійснює свою діяльність, розпоряджається продукцією, отриманим прибутком після сплати податків [1, 3].

У ресторанному господарстві можуть створюватися **підприємства приватної, державної та комунальної власності**. **Комунальні підприємства** організовуються органами місцевого самоврядування; майно цих підприємств створюється за рахунок засобів відповідного місцевого бюджету і знаходиться у власності району чи міста. **Приватні підприємства** можуть мати різні форми організації: повне товариство, товариство з додатковою відповідальністю, товариство з командитною відповідальністю, товариство з обмеженою відповідальністю або додатковою відповідальністю, акціонерне товариство закритого типу, акціонерне товариство відкритого типу, приватне підприємство, спільні підприємства [1, 3]. Об'єднання учасників (товариство), що домовилися організувати спільну справу, має укласти угоду про спільне підприємництво, яка має бути задокументована і де мають бути чітко зафіксовані зобов'язання та права кожного із учасників.

Засновницькі документи товариства [1, 3]:

- **засновницький договір** – визначає ціль товариства та відносини між засновниками, у ньому зазначається з чого складається статутний капітал, його розмір, умови участі кожного із учасників у справі, обов'язки кожного учасника, розмір їх майнової участі, порядок розподілу прибутку, за рахунок чого створюється резервний капітал і що є найвищим органом управління товариства тощо;

- **статут** – визначає порядок внутрішньої організації і функціонування товариства як юридичної особи, у ньому детально вказуються права товариства із здійснення діяльності на власній або орендованій базі, детально описується предмет і цілі діяльності, порядок створення статутного капіталу і оборотних коштів, форми оплати праці тощо.

Положення договору та статуту мають співпадати. Статутний капітал створюється для забезпечення діяльності товариства і є початковим капіталом, що необхідний для відкриття справи.

Необхідність державної реєстрації суб'єктів господарювання, як юридичних, так і фізичних осіб, встановлена Господарським кодексом України. **Державна реєстрація юридичних і фізичних осіб** (підприємців) є засвідчення факту створення або припинення юридичної особи, отримання або позбавлення статусу підприємця фізичною особою, а також здійснення інших реєстраційних дій, що передбачені чинним законодавством, шляхом внесення відповідних записів у Єдиний державний реєстр. Державна реєстрація проводиться районними і міськими адміністративними органами за місцем знаходження товариства. Посадовцем, уповноваженим проводити державну реєстрацію, є державний реєстратор [1, 3].

Засновницькі документи повинні містити відомості [1, 3]:

- вид товариства;
- предмет і цілі діяльності товариства;
- склад учасників;
- фірмове найменування;
- місце розташування;
- розмір статутного капіталу товариства;
- порядок розподілу прибутків і відшкодування збитків;
- перелік питань, при прийнятті яких необхідна одноголосність або більшість голосів;
- розмір часток кожного з учасників, терміни і порядок внесення внесків.

За відсутності цих відомостей засновницькі документи є недійсними. Товариство набуває право юридичної особи з моменту його реєстрації. Документи, що необхідні для проведення реєстрації юридичних і фізичних осіб (підприємців), надаються у виконавчий комітет міської ради міста обласного значення або в районну державну адміністрацію за місцезнаходженням юридичної особи або за місцем проживання фізичної особи (підприємця). Відповідно до Закону про державну реєстрацію:

- державна реєстрація має бути проведена не пізніше трьох робочих днів з моменту подачі заяви з наданням необхідних документів;
- рішення щодо відмови в реєстрації може прийматися у разі порушення встановленого порядку створення товариства, а також невідповідності засновницьких документів вимогам законодавства.

Після реєстрації товариство може відкривати розрахунковий та інші рахунки в банках і набуває права юридичної особи.

Етапи створення закладу громадського харчування (ресторану, кафе, бістро, кондитерської тощо):

1. Реєстрація підприємницької діяльності. Відкриття ресторанного бізнесу починається з реєстрації підприємницької діяльності. Реєстрація суб'єкта підприємництва здійснюється державним реєстратором за місцем розташування майбутнього підприємства. Можна також зареєструватися за місцем проживання одного із засновників. Законодавчих обмежень у виборі організаційно-правової форми немає. Для невеликого закладу з одноосібним власником це може бути ФОП (фізична особа-підприємець). Реєстрація в якості фізичної особи підприємця зазвичай приваблює своєю простотою і мінімальними витратами. Для реєстрації ФОП досить заповненої реєстраційної форми, паспорта і довідки про присвоєння ПІН. Недоліком цієї організаційно-правової форми здійснення підприємницької діяльності є підвищена відповідальність підприємця, який відповідає за зобов'язаннями ФОП всім своїм майном. Ця форма не підходить для тих, хто збирається організувати бізнес з партнерами, а не наодинці. Якщо реєструвати юридичну особу, то найоптимальнішою формою є товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Його характерною рисою є те, що його статутний капітал поділений на частки і кожен з учасників ТОВ несе відповідальність за його зобов'язаннями в межах своєї частки. Розмір часток визначається статутом ТОВ. Мінімальний розмір статутного капіталу ТОВ законодавчо не встановлено, що є

перевагою. Немає необхідності витрачатися на підготовку і завірення статуту, оскільки можна використовувати **Модельний статут товариства з обмеженою відповідальністю**, який був затверджений Постановою КМУ. Для реєстрації ТОВ необхідні документи: протокол установчих зборів, статут (якщо учасниками ТОВ є юридичні особи), установчі документи.

2. Вибір форми оподаткування. В Україні є дві форми оподаткування: загальна та спрощена. Якщо ЗРГ буде продавати алкоголь і тютюнові вироби вибрати спрощену форму оподаткування не можна (юридичні та фізичні особи-підприємці, які здійснюють продаж підакцизної продукції, не можуть бути платниками єдиного податку). На загальній системі оподаткування доходи фізичної особи підприємця будуть обкладатися податком на доходи фізичних осіб, а прибуток юридичної особи – податком на прибуток. Крім цього, необхідно сплачувати всі податки і збори, передбачені законодавством залежно від наявності об'єктів оподаткування.

Перевагою загальної системи оподаткування є те, що податок сплачується не з усієї виручки, а з доходів (прибутку), зменшених на суму витрат, понесених у звітному періоді, а також є можливість займатися будь-яким видом діяльності (при наявності відповідних ліцензій і дозволів), мати необмежену кількість найманих працівників і необмежений обсяг прибутку. Недоліком є громіздкість ведення податкового і бухгалтерського обліку.

Для фізичної особи-підприємця на загальній системі оподаткування ставка податку становить 18%. Податковим (звітним) періодом є календарний рік. Розмір середньомісячного річного доходу, що підлягає оподаткуванню, розраховується як сума місячних доходів, поділена на кількість календарних місяців, протягом яких ці доходи були отримані в звітному році. При цьому об'єктом оподаткування є чистий дохід, а саме різниця між доходом (виручка у грошовій та негрошовій формі) і документально підтвердженими витратами, пов'язаними з господарською діяльністю цієї фізичної особи-підприємця.

Юридичні особи на загальній системі оподаткування є платниками податку на прибуток. Базою оподаткування податку на прибуток підприємства є прибуток. Ставка податку становить 18% бази оподаткування.

ЗРГ, які не збираються торгувати алкоголем і тютюновими виробами, можуть обрати спрощену систему оподаткування. У цьому випадку доцільно обирати другу або третю групу платників єдиного податку.

Друга група – кількість осіб, які перебувають з вами у трудових відносинах, не перевищує 10. Обсяг доходу не має перевищувати 1 500 000 грн. Податкова ставка – до 20% від розміру мінімальної заробітної плати.

Третя група – кількість людей, які перебувають із вами у трудових відносинах, не обмежена. Обсяг доходу не має бути більшим за 5 000 000 грн. Податкова ставка – 3% від доходу при реєстрації ПДВ або 5% для неплатників ПДВ.

ЗРГ зобов'язані мати реєстратори розрахункових операцій (РРО). Ця вимога не поширюється на фізичних осіб-підприємців, які є платниками єдиного податку і не зареєстровані платниками податку на додану вартість.

3. Вибір виду діяльності. Види діяльності згідно КВЕД (класифікація видів економічної діяльності) для ресторанного бізнесу:

56.10 – діяльність ресторанів, надання послуг харчування. Блок містить послуги із надання харчування споживачам незалежно від того, де вони надаються: у спеціалізованих місцях громадського харчування або в ресторанах самообслуговування, споживають у приміщенні, забирають із собою або замовляють додому. Сюди також відноситься приготування та подавання їжі для швидкого споживання з автомобілів чи пересувних вагончиків.

Існують і спеціальні пункти із більш конкретними видами діяльності:

56.21 – постачання готових страв для подій;

56.29 – постачання інших готових страв.

4. Вибір приміщення для розташування ЗРГ. Приміщення для розташування майбутнього закладу можна як придбати у власність, так і взяти в оренду. Договір купівлі-продажу нерухомого майна укладається у письмовій формі і підлягає нотаріальному посвідченню. Право власності на нерухомість підлягає обов'язковій державній реєстрації в державному реєстрі прав на нерухоме майно та виникає з моменту цієї реєстрації. Договір оренди може бути укладений в простій письмовій формі. Передача приміщення орендарю відбувається за актом, який підписується сторонами договору. Приміщення для ЗРГ має відповідати вимогам органів санітарно-епідеміологічної служби та пожежного нагляду.

5. Отримання висновку санітарно-епідеміологічної служби. Згідно зі статтею 15 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» підприємства, установи, організації та громадяни при розробленні та використанні нових технологій, проектуванні, розташуванні, будівництві, реконструкції та технічному переобладнанні підприємств, виробничих об'єктів і споруд будь-якого призначення, плануванні та забудові населених пунктів, курортів, проектуванні і будівництві каналізаційних, очисних, гідротехнічних споруд, інших об'єктів зобов'язані дотримуватися вимог санітарного законодавства.

Законом України «Про Перелік документів дозвільного характеру у сфері господарської діяльності» передбачено отримання Висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи діючих об'єктів. В отриманні цього висновку немає необхідності, якщо в орендованому приміщенні і раніше розташовувався заклад громадського харчування, і не планується його переобладнання або реконструкція.

Перед початком роботи ЗРГ необхідно ознайомитися і в процесі роботи дотримуватися санітарних вимог, що описані в «Санітарних правилах для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво» (СанПіН 42-123-5777-91 від 19 березня 1991 року) і «Правилах роботи закладів (підприємств) громадського харчування» (документ затверджено в наказі Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24 липня 2002 року).

6. Отримання дозволу ДСНС. Необхідно подати і зареєструвати декларацію відповідності матеріально-технічної бази суб'єкта господарювання вимогам законодавства з питань пожежної безпеки, яка дає право на початок

роботи новостворених підприємств та початок використання підприємством об'єктів нерухомості (будівель, споруд, приміщень або їх частин). Декларація розробляється підприємством і подається ним або надсилається рекомендованим листом за місцем знаходження об'єкта нерухомості державному адміністратору або в територіальний орган ДСНС. Декларація не подається орендарем приміщення, якщо воно вже було зареєстроване його власником.

7. Отримання ліцензії на продаж алкоголю і тютюнових виробів.

Роздрібна торгівля алкогольними напоями і тютюновими виробами може здійснюватися суб'єктами підприємницької діяльності незалежно від форм власності, в тому числі їх виробниками, за наявності у них ліцензій. Порядок отримання ліцензій затверджено Постановою Кабінету Міністрів від 13.05.1996 р. № 493. Ліцензії видаються уповноваженими органами на місцях строком на 1 рік. Для отримання ліцензії потрібно надати: заяву; довідку з податкової про взяття на облік; копію документа про реєстрацію електронного касового апарату, засвідчену підписом керівника та печаткою підприємства. Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, крім сидру та перрі (без додання спирту), становить 8000 грн на кожен окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат (книгу обліку розрахункових операцій), що знаходиться в місці торгівлі; на роздрібну торгівлю тютюновими виробами на кожне місце торгівлі – 2000 грн, а на території сіл і селищ, за винятком тих, що знаходяться в межах території міст – 500 грн на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, крім сидру та перрі (без додання спирту), на кожен окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат (книгу обліку розрахункових операцій), що знаходиться в місці торгівлі, і 250 грн – на роздрібну торгівлю тютюновими виробами на кожне місце торгівлі. Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю сидром та перрі (без додання спирту) становить 780 грн на кожне місце торгівлі незалежно від його територіального розташування.

8. Реєстрація торговельної марки. Реєстрація торговельної марки не є обов'язковою для будь-якого виду діяльності, проте бажана, оскільки дає її власнику низку переваг. Саме за торговельною маркою споживачі будуть розпізнавати продукцію і послуги підприємця. Власник торговельної марки має право на її використання, виключне право дозволяти її використання; виключне право перешкоджати неправомірному її використанню, в тому числі забороняти використання. Право інтелектуальної власності на торговельну марку може бути також передане як внесок до статутного капіталу суб'єкта господарювання.

Крім виконання основних процедур, необхідно укласти договори на обслуговування з організаціями, що забезпечують протипожежну безпеку, вивізнення сміття, дератизування та дезінсекціювання. Деякі з цих етапів можна проходити одночасно.

1.3. Бізнес-план ресторану

У ресторанному бізнесі є значні ризики, тому існує ймовірність того, що новий заклад не окупиється в очікуваний термін. Щоб уникнути цього, підприємець,

плануючи відкрити ЗРГ, має прописати бізнес-план, що містить суму витрат, стратегією розвитку закладу та план з окупності. Написання бізнес-плану дозволяє виявити будь-які проблеми ще до того, як заклад відкриється.

Завдання бізнес-плану – описати ідею та концепцію закладу. Правильно складений бізнес-план допоможе розрахувати термін окупності закладу, а також усі витрати. Також необхідно не тільки розрахувати ймовірний прибуток, а й скласти маркетингову стратегію, оцінити конкурентів і написати список обладнання. Усе це поєднує в собі структурований бізнес-план [4, 5].

Основні складові бізнес-плану ЗРГ [4, 5]:

1. Резюме

На початку бізнес-плану необхідно розташувати резюме, яке складається після того, як усі розділи бізнес-плану були прописані. Головна мета резюме – це привернути увагу читача (потенційного інвестора чи ділового партнера). Текст резюме має бути стислим, інформативним та містити розділи:

- назва ЗРГ;
- опис концепції ЗРГ;
- список персоналу, який знадобиться;
- переваги ЗРГ перед конкурентами;
- цілі розвитку ЗРГ;
- наявність дозволів, ліцензій або сертифікатів;
- показники ефективності ЗРГ;
- ризики та додаткові витрати.

2. Опис ЗРГ

У цьому розділі необхідно детально описати бізнес. Спочатку зазначається назва ЗРГ, а потім інші важливі складові:

- актуальність ідеї;
- **концепція ЗРГ** (тип ЗРГ), мета і завдання якої привернути увагу, щоб відвідувач хотів повернутися в заклад, яка містить інформацію щодо: типу ресторанного обслуговування (швидкий, фаст-фуд, вишукані страви тощо); типу кухні (українська, італійська, китайська, тайська, піца тощо); цінової політики; приміщення і інтер'єру; особливостей і відмінностей від конкурентів; меню;
- інформація щодо власника ЗРГ (рекомендується подати інформацію щодо власного досвіду у ресторанному бізнесі, власних досягнень та досягнень членів команди);
- початковий капітал;
- місце розташування ЗРГ (обґрунтуйте переваги і недоліки району, де розташовано заклад, наприклад дорога оренда, але активний рух клієнтів тощо);
- конкуренти поблизу (якщо поряд багато ЗРГ – період окупності збільшується);
- графік роботи ЗРГ (якщо бізнесовий район – тоді основний «наплив» відвідувачів зранку та в обідню пору, якщо в центрі міста – тоді ввечері);
- цільова аудиторія (проаналізувати аудиторію, якій буде цікавий заклад, наприклад, сім'ям із дітьми, молоді, туристам чи бізнесменам тощо).

3. Аналіз ринку

У цьому розділі описується маркетингова стратегія та конкуренти ЗРГ:

- аналіз цільової аудиторії (демографія місця розташування; вік, дохід та стать відвідувачів; уподобання цільової аудиторії);
- аналіз конкурентів (чому окремі заклади у локації вашого ЗРГ популярні; які заклади є прямими конкурентами і які їх переваги та недоліки; визначити ваші переваги та недоліки порівняно із закладами-конкурентами, тобто чому відвідувачі мають обрати саме ваш заклад, а не заклад-конкурент; яка цінова політика, режим роботи та дизайн інтер'єру у закладів-конкурентів);
- аналіз ринку (чи цікава відвідувачам спеціалізація вашого закладу (наприклад, українська кухня, суші тощо); який попит на ринку ресторанних послуг серед клієнтів на заклади з цією спеціалізацією; які спеціальні пропозиції можна запропонувати відвідувачам у закладі тощо).

Якщо мета бізнес-плану – це залучення партнерів та інвесторів, то в цьому розділі пояснить остаточну мету. Необхідно продемонструвати масштаб ринку, на який ви хочете вийти, поділитися планами та підкріпити їх динамікою зростання ринку. Якщо бізнес-план пишеться для себе, то аналіз ринку збуту продемонструє реальну картину та допоможе оцінити свої сили і можливості зростання.

4. Меню ЗРГ

Необхідно ретельно розробити меню, оскільки від нього залежатимуть продажі ЗРГ, і, відповідно, прибутковість закладу. Рекомендується записати сезонні варіанти страв та їхній склад у меню. Необхідно звернути увагу на напої та алкогольні карти, якщо це відповідає формату закладу. Після складання меню необхідно разом із кухарем сформувати технологічні карти та кошториси, вони знадобляться для укладання плану закупівлі сировини, напівфабрикатів та продуктів.

Крім того, має бути готовий логотип закладу, який можна розробити самостійно або скориставшись безкоштовним інструментом, наприклад Canva, або замовити у фрілансерських службах, наприклад Fiverr. Логотип необхідно обов'язково використовувати у меню закладу.

5. Персонал ЗРГ

У розділі необхідно написати про команду ЗРГ, зокрема про досвід роботи та досягнення членів команди. Порахуйте кількість персоналу, який знадобиться для повноцінної роботи закладу. Ураховуйте офіціантів, кухарів, барменів, адміністраторів і прибиральників. Для кожної посади напишіть вимоги та орієнтовну заробітну плату, а також складіть графік роботи, щоб точно визначити, скільки людей необхідно.

6. Місце розташування ЗРГ

Розташування є одним з найважливіших факторів успіху ЗРГ. Необхідно визначитися із місцем для ЗРГ, для цього доцільно скласти список з 3–5 підходящих місць. Необхідно дуже ретельно подумати, вибираючи місце розташування закладу, а для цього провести аналіз ринку та знайти демографічні показники своїх клієнтів (стать, вік та інтереси). Тоді переконатися, що вибране

місце розташування підходить для цільових клієнтів. Також необхідно зазначити орендоване приміщення чи власне.

7. Дизайн ЗРГ

Естетичний дизайн ЗРГ важливий не лише для ділових партнерів та інвесторів, але він також має вирішальне значення для залучення клієнтів певної цільової групи. Дизайн інтер'єру залежить від демографічного фактору та типу закладу. Інвесторам необхідно пояснити, чому було обрано саме цей дизайн і чому він найкращий для закладу. Естетика дизайну важлива, але функціональність конструкції закладу ще важливіша.

Необхідно описати екстер'єр та інтер'єр закладу, окреслити внутрішнє планування приміщення, вказати кількість місць у залах (залі) закладу, площу виробничих та складських приміщень, а також приміщень для персоналу.

Також необхідно скласти список технологічного обладнання, інвентарю та меблів для роботи закладу. Для складання списку технологічного обладнання, посуду і інвентарю краще залучити технолога або кухара, який оцінить, що потрібно для приготування всіх страв у меню. Складаючи список обладнання, необхідно врахувати меблі, посуд і приладдя для торговельної зали, декоративні елементи та освітлення, систему автоматизації закладу, систему кондиціонування та сантехніку.

8. Маркетинговий план

Будь-яка сфера бізнесу потребує реклами, особливо заклади громадського харчування, адже конкуренція серед них висока. Маркетингову стратегію необхідно описати поетапно, вказуючи в кожному пункті умови та орієнтовні витрати на рекламу. Маркетинговий план має містити:

- рекламу в соціальних мережах – необхідно зазначити чи є вже сторінка закладу в соцмережах, які методи реклами плануєте використовувати в соцмережах та орієнтовні витрати на рекламу;

- просування сайту – необхідно створити сайт закладу чи шаблон, який пізніше буде сайтом, та вказати бюджет, який потрібен на створення сайту і його просування в пошуковику;

- бренд – ураховуючи логотип закладу необхідно стисло описати концепцію вашого бренду, витрати на дизайн меню чи логотипа також варто прописати;

- участь у громадських заходах – необхідно описати, на які заходи планується виїжджати: міські ярмарки їжі, виставки тощо;

- програми лояльності – необхідно вказати чи будуть у закладі знижки або бонуси для постійних клієнтів; необхідно визначитися чи будуть це пластикові карти, чи електронні в застосунку, оскільки на них знадобиться різний бюджет.

9. План роботи ЗРГ

Передбачити та задокументувати увесь процес роботи ЗРГ перед початком бізнесу неможливо. Але можна принаймні мати оперативну стратегію перед тим, як заклад розпочне роботу. У цьому розділі необхідно написати про те, як буде найматися персонал і яка технологія буде використовуватися. Зокрема, необхідно перелічити усі онлайн-портали вакансій, які планується використовувати для підбирання персоналу, а також інші методи, такі як реклама в газетах або особисті

рекомендації для пошуку хороших співробітників. Необхідно скласти список вимог для кожної вакансії, наприклад, кухара, офіціанта, менеджера тощо. Написати кілька запитань для співбесіди, за якими можна знайти своїх ідеальних працівників.

Великою перевагою відкриття ЗРГ на сьогодні є інтенсивний розвиток технологій для ресторанного бізнесу, зокрема існує безліч сучасних комп'ютерних програм, які спрощують управління та ведення ЗРГ. Типовим прикладом є програмне забезпечення для ресторанів. Цей тип програмного забезпечення може працювати з багатьма функціями ресторану:

- управління замовленнями;
- відстеження продажів у закладі;
- приймання онлайн-замовлень.

10. Фінансовий аналіз

Коли витрати підраховано, меню створено і є розуміння концепції, все це треба об'єднати одним спільним – грошима. Фінансовий план ЗРГ зручніше створити у вигляді таблиці, у верхній частині якої будуть планові розрахунки прибутку, а в нижній – витрати. Ця таблиця покаже цілісні суми витрат і прибутку, дасть розуміння строку окупності з огляду на капітал і витрати.

Для складання фінансового плану доцільно найняти професійного бухгалтера. Бухгалтеру необхідно буде надати інформацію щодо: кількості місць у ЗРГ; очікуваного середнього рахунку для клієнта; кількості відвідувачів протягом дня; витрат на інгредієнти, інших витрат.

Бухгалтер повинен включити до розділу фінансового аналізу:

- прогноз продажів – це має бути реалістична оцінка щотижневих, щомісячних та річних продажів;
- загальна розрахункова вартість запуску ЗРГ – будь-який інвестор хотів би знати, куди витрачаються його гроші; складання кошторису витрат допоможе ЗРГ залишатися в межах бюджету;
- прогноз прибутку та збитків – необхідно зробити оцінювання очікуваного прибутку або збитку за перший рік;
- аналіз беззбитковості – це коли ресторан повертає всі позики, інвестиції та стартові витрати.

Також у бізнес-плані ЗРГ необхідно прописати: терміни, що необхідні для отримання ліцензій і дозволів, укладання договорів з постачальниками та початку роботи закладу.

Лекція № 2

Тема: Інфраструктура закладів ресторанного господарства

- 2.1. Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства.
- 2.2. Інтер'єр та екстер'єр закладів ресторанного господарства.
- 2.3. Основні комунікаційні системи закладів ресторанного господарства.
(матеріал теми укладено на основі джерел [3, 6, 7])

2.1. Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства

Розрізняють п'ять основних груп приміщень ЗРГ [3]:

- **складська група** – призначена для короткочасного зберігання сировини і продуктів в охолоджуваних камерах і неоохолоджуваних коморах з відповідними режимами зберігання;
- **виробнича група** – призначена для перероблення продуктів, сировини (напівфабрикатів) і випускання готової продукції; ця група містить основні (заготівельні і доготівельні), спеціалізовані (кондитерський, кулінарний тощо) і допоміжні (мийні, хліборізка) цехи;
- **торговельна група** – призначена для реалізування готової продукції та організування її споживання (торговельні зали із роздавальними і буфетами, магазини-кулінарії, вестибюль з гардеробом і санвузлами);
- **адміністративно-побутова група** – призначена для створення належних умов праці і відпочинку працівників підприємства (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб для персоналу із душовими та санвузлами тощо);
- **група технічних приміщень** – призначена для забезпечення необхідних умов виробництва (машинне відділення холодильних камер, тепловий пункт, електрощитова, вентиляційні камери).

Вимоги до компонування приміщень ЗРГ [3]:

- усі групи приміщень мають розташовуватися відповідно до лінії технологічного процесу: спочатку складські, виробничі, потім торговельні, а з ними мають бути зручно пов'язані адміністративно-побутові та технічні приміщення;
- взаємне розташування основних груп приміщень має забезпечити найкоротший зв'язок між ними без перетинання потоків відвідувачів та обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;
- необхідно прагнути до компактної структури будівлі, передбачаючи можливість перепланування приміщень внаслідок зміни технології виробництва;
- компонування усіх груп приміщень має задовольняти санітарним та протипожежним правилам;
- усі виробничі і складські приміщення мають бути непрохідними, входи до виробничих і побутових приміщень – з боку господарського двору, а до торговельних приміщень – з вулиці; вони мають бути ізольовані від входів у житлові приміщення;

- компонування торговельних приміщень здійснюється за лінією руху відвідувачів; передбачається можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей на випадок пожежі.

Розглянемо більш детально кожен групу приміщень ЗРГ:

1. Складська група приміщень

Складські приміщення ЗРГ призначені для приймання від постачальника продуктів, напівфабрикатів, нетривалого їх зберігання та відпускання. Складські приміщення можуть розташовуватися в приміщенні на першому поверсі закладу або підвальних поверхах. Кількість і площа складських приміщень для різних ЗРГ встановлюються будівельними нормами і правилами проектування ЗРГ залежно від типу і виробничої потужності підприємства. Залежно від типу, потужності і характеру організації виробництва приміщення складської групи займають 15...20% загальної площі ЗРГ [3, 6, 7].

Для нетривалого зберігання продуктів і напівфабрикатів у ЗРГ існують складські приміщення:

- холодильні камери;
- склади (комори) для овочів;
- склади (комори) для сипких продуктів.

Холодильні камери призначені для зберігання продуктів і напівфабрикатів, що швидко псуються. Великі ЗРГ, які працюють на сировині, обладнують кількома холодильними камерами:

- м'ясна;
- рибна;
- молочно-жирова;
- гастрономічна;
- для фруктів і зелені.

Невеликі ЗРГ можуть мати 1-2 холодильні камери, наприклад:

- м'ясо-рибну;
- молочних продуктів, жирів і гастрономії;
- фруктів, ягід, напоїв, зелені.

У цьому випадку продукти необхідно зберігати у тарі і особливо дотримуватися правил «сусідства» різних продуктів, яке впливає на їхню якість при зберіганні. Не можна разом зберігати продукти, що мають різкий запах, із продуктами, які поглинають запах (вершкове масло, хліб, борошно), або вологі продукти із сухими (цукор, сіль, сухе молоко), а також сировину і готову продукцію. У ЗРГ, які працюють на напівфабрикатах, виокремлюють камери для зберігання м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів. У кожній із камер є певний температурний режим [3, 6, 7].

Склад для овочів розташовують у підвальному приміщенні з хорошою вентиляцією, без природного освітлення.

Склад для сипких продуктів (борошна, круп, цукру, солі, кави, какао, спецій тощо) розташовують у сухому приміщенні з природним освітленням і хорошою вентиляцією. У зимовий період його опалюють.

При організації складського господарства вирішуються задачі:

- підтримання на необхідному рівні запаси сировини, продуктів;
- ретельне приймання товарів і тари від постачальників за кількістю і якістю;
- зберігання товарів із урахуванням рекомендованих режимів зберігання.

У відповідності із санітарними правилами складські приміщення мають утримуватися у чистоті, необхідно кожен день проводити прибирання приміщень, а один раз на тиждень – «генеральне», кожен місяць необхідно проводити дезінфекцію і дезінсекцію приміщень [3, 6, 7].

Вимоги до складських приміщень [3, 6, 7]:

- мають бути компактно сплановані, для продуктів мають виділятися ділянки із урахуванням товарного сусідства;
- обладнання має розташовуватися раціонально із урахуванням площі для проходів;
- транспортування сировини, напівфабрикатів із завантажувальної в комори і холодильні камери має відбуватися без перетину сировини, напівфабрикатів і тари;
- висота складських приміщень, які розташовані у підвальних поверхах, – не менше 2,5 м, холодильних камер – не менше 2,4 м;
- під'їзд транспорту і розвантажування продуктів має відбуватися з боку господарського двору;
- холодильні камери мають розташовуватися одним блоком із загальним тамбуром;
- для спускання товарів підвальні приміщення обладнують спеціальними люками із дверима і пандусом, а над розвантажувальним майданчиком – передбачають навіс.

Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень [3, 6, 7]:

- необхідно утримувати в чистоті;
- дотримуватися умов зберігання сировини, напівфабрикатів;
- освітлення: в неоохолоджувальних складських приміщеннях – природне і штучне, в охолоджувальних та в овочевій коморі – штучне;
- вентиляція – природна та примусова;
- складські приміщення не мають розташовуватися під мийними, санвузлами, душовими;
- стіни пофарбовані масляною фарбою на висоту 1,8 м, стіни в охолоджувальних камерах – обкладені кахлем;
- покриття підлоги – безпечне;
- ширина коридорів в складських приміщеннях 1,2...1,3 м.

Операції, які здійснюються в складських приміщеннях [3, 6, 7]:

- розвантажування;
- приймання;
- розсортування;
- складування;
- зберігання;
- відпускання.

Сировину, напівфабрикати і продукти складують і зберігають у складських приміщеннях різними способами: стелажним, штабельним, насипним, наливним, підвісним [3, 6, 7].

Стелажний спосіб – використовують для зберігання риби, субпродуктів, масла, сиру, хліба, хлібобулочних виробів, кави, какао, спецій, сухого молока, ячного порошку, свіжої капусти тощо. Продукти розташовують на полицях стелажів, у шафах.

Штабельний спосіб – використовують для зберігання овочів без тари у бункерах, ящиках-клітках.

Наливний спосіб – використовується для зберігання рідких продуктів: олії, сметани, молока, які надходять у місткостях.

Підвісний спосіб – використовують для зберігання м'яса охолодженого, копчених м'ясних виробів, варених ковбас, сосисок, сардельок. Їх розвішують так, щоб вони не торкалися між собою і до стін.

2. Виробнича група приміщень

Заготівельні цехи – призначені для механічного оброблення продуктів та виготовлення напівфабрикатів. Заготівельні цехи поділяються на: овочевий цех, м'ясний цех, рибний цех або два останніх об'єднують в м'ясо-рибний цех [3, 6].

Овочевий цех – призначено для оброблення і приготування напівфабрикатів з овочів та нарізування овочів, які потім надходять у доготівельні цехи. У цеху передбачені лінії для оброблення бульбоплодів і коренеплодів, лінію для оброблення цибулі, лінію оброблення листових овочів і зелені. Овочевий цех є найбільш небезпечним із гігієнічного погляду, тому його проєктують максимально ізольованим від інших виробничих приміщень, а особливо від доготівельних та кондитерських цехів. Овочевий цех розташовують поблизу до складу (комори) овочів [3, 6, 7].

М'ясний цех – призначено для виробництва напівфабрикатів з яловичини, телятини, свинини, баранини, кроликів відповідно до технологічної схеми кулінарного розбирання туш. Його проєктують поряд із камерами для зберігання сировини. Велике санітарне значення має дотримання потоковості технологічного процесу оброблення м'яса та м'ясопродуктів (розморожування, промивання, обвалювання, приготування напівфабрикатів). У м'ясному цеху виокремлені робочі місця для оброблення різних видів сировини залежно від ступеня та характеру їх санітарної безпечності [3, 6, 7].

Рибний цех – призначено для оброблення риби і приготування з неї напівфабрикатів. Його розташовують поряд із м'ясним цехом або рибною камерою. Відповідно до санітарних вимог у цеху обладнуються дві технологічні лінії для оброблення риби: перша лінія – для оброблення риби з кістковим скелетом, друга – для оброблення риби осетрових порід. Усі технологічні операції виконуються на робочих місцях, обладнаних згідно з нормами необхідним технологічним обладнанням та інвентарем, промаркованим відповідно до санітарних правил. Для приготування напівфабрикатів з рибного фаршу обладнують окреме робоче місце (джерело для розмноження патогенної мікрофлори) [3, 6, 7].

М'ясо-рибний цех – призначено для оброблення і виробництва напівфабрикатів із м'ясопродуктів, рибопродуктів, птиці і субпродуктів. При проектуванні м'ясо-рибного цеху відповідно до санітарно-гігієнічних норм необхідно відокремлювати технологічні лінії для оброблення м'яса, птиці, риби та використовувати промаркований інструмент та спеціалізоване обладнання відповідно до виду сировини [3, 6, 7].

Доготівельні цехи – призначені для виробництва із напівфабрикатів готової до вживання продукції. До них належать гарячий та холодний цех. До цих приміщень висуваються жорсткі гігієнічні вимоги, оскільки в них завершується процес приготування страв та кулінарних виробів і вони надходять безпосередньо до споживача. Розташування доготівельних цехів має забезпечувати їх зручний взаємозв'язок відповідно до технологічного процесу, а також зв'язок із заготівельними цехами, приміщеннями для миття столового та кухонного посуду, роздавальним приміщенням. Гарячий та холодний цехи проєктуються на одному рівні із залами та на мінімальній відстані від них [3, 6, 7].

Гарячий цех – призначено для теплового оброблення різних продуктів, доведення до готовності напівфабрикатів, приготування перших, других і солодких страв, приготування продуктів для холодних страв, а, інколи, випікання кондитерських виробів. У гарячому цеху не мають перехрещуватися потоки руху сировини, напівфабрикатів та готової продукції (наприклад, лінія виготовлення супів та гарнірів).

Холодний цех – призначено для приготування страв із продуктів, що не піддаються тепловому обробленню (салати тощо) або вже тих, сировина для яких пройшла теплове оброблення, а також закусок із м'яса, риби та інших продуктів, солодких страв і бутербродів. У холодному цеху необхідно підтримувати температурний режим (температура 16°C та відносна вологість 40...60%), тому цех має бути ізольованим від інших виробничих приміщень. Усі робочі місця оснащуються необхідним згідно санітарних правил обладнанням та інвентарем, що має бути промаркованим і використовуватися згідно маркування [3, 6, 7].

Кондитерський цех – призначено для замішування, фасування і зберігання тіста та випускання кондитерської продукції і може містити заготівельний та оздоблювальний підрозділи. Відповідно до санітарних правил цех має розташовуватися ізольовано від інших приміщень, оскільки кондитерські вироби, а особливо кремові, є сприятливим середовищем для розмноження збудників харчових отруєнь та кишкових інфекцій. Кондитерський цех дозволяється розташовувати поряд із коморою сипких продуктів [3, 6, 7].

Проектування **приміщень для миття столового та кухонного посуду** має забезпечити найкоротший шлях видалення відходів через коридор або тамбур у камеру для відходів. Транспортувати харчові відходи через виробничі цехи або роздаткові суворо забороняється. Приміщення для миття столового та кухонного посуду проєктують окремо, оскільки використаний кухонний та столовий посуд мають різний ступінь епідеміологічної небезпеки. У ЗРГ невеликої потужності санітарними правилами дозволяється розташування їх в одному приміщенні, але при цьому вони відокремлюються одне від одного перегородкою заввишки не

менше ніж 1,6 м, яка оздоблюється кахлем. При проєктуванні приміщень необхідно забезпечити їх взаємозв'язок із виробничими приміщеннями, роздатковою та залами. Шляхи руху чистого та використаного посуду не мають перетинатися. **Мийна столового посуду** має бути ізольована від виробничих приміщень та мати природне освітлення. Якщо приміщення розташовується на другому поверсі для видалення харчових відходів використовується ліфт. **Мийна кухонного посуду** розташовується суміжно із гарячим цехом [3, 6, 7].

Хліборізка – це приміщення, де зберігають, нарізують і відпускають хліб. Для зберігання хліба встановлюють дерев'яні стелажі або шафи з отворами в бокових стінках і дверцях [3, 6, 7].

Роздавальня – є з'єднуючою ланкою між виробництвом та залом. У ресторанах це приміщення має безпосередній зв'язок із гарячим та холодним цехами, буфетами, сервізною, мийною столового посуду, приміщенням для нарізання хліба. Тут відбувається відпускання готових кулінарних страв, вона сполучається із торговельною залом спеціальним входом, через який офіціант зручно може винести замовлення. У ЗРГ із самообслуговуванням можуть бути використані немеханізовані та механізовані роздавальні лінії [3, 6, 7].

3. Торговельна група приміщень

Для обслуговування відвідувачів у ЗРГ виокремлюють спеціально обладнані приміщення. До них належать основні приміщення – вестибюль (із гардеробом і туалетними кімнатами), аванзала (зала очікування), загальна і бенкетна зали, буфети, сервізну [3, 6, 7].

Вестибюль – це приміщення, де розпочинається обслуговування відвідувачів. У ньому розташовується гардероб для верхнього одягу, взуття, сумок гостей. Гардероб розміщують у вестибюлі поблизу входу. Його обладнують широкою гардеробною стійкою, зручною для приймання і видавання одягу відвідувачів [3, 6, 7].

Туалетні кімнати відокремлюють від вестибюля декоративними перегородками тощо. Туалетні кімнати обладнують гарячою і холодною водою, у них розташовують електричні сушарки для рук, дзеркала тощо [3, 6, 7].

Аванзала – це приміщення для зустрічі гостей або очікування. Її розташовують перед загальною і бенкетною залами. В аванзалі створюють затишок для відпочинку відвідувачів. Тут розташовують кілька м'яких крісел, диванів, журнальні столики, прикрашають декоративними зеленими насадженнями тощо [3, 6, 7].

Загальні і банкетні зали – це приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для вживання їжі і відпочинку. Підприємства можуть мати одну або кілька зал (залежно від потужності, типу і форм обслуговування). Найбільш затишними вважають невеликі зали, тому великі зали (на 200 і більше місць) рекомендується розподіляти декоративними або стаціонарними перегородками на бокси, ніші. Для забезпечення нормального температурного режиму 16...18°C за вологості повітря 60...65% зали обладнують припливно-відсмоктувальною вентиляцією, кондиціонерами. Зали ресторанів, кафе, барів, буфетів та інших ЗРГ обладнують обідніми, бенкетними, фуршетними, підсобними столами, м'якими, напівм'якими

і твердими кріслами, а також напівкріслами, диванами, сервантами. Столи можуть мати круглу, овальну, квадратну або прямокутну форми (2-, 4-, 6- і 8-місні). У закусочних, кафетеріях, деяких буфетах установлюють високі столи для вживання їжі стоячи [3, 6, 7].

Основний буфет розташовують у приміщенні для підготовки і відпускання продукції (води, пива, винно-горілчаних виробів, плодів та ягід, кондитерських і тютюнових виробів). В основному приміщенні встановлюють прилавок, холодильну шафу, вітрину. Підсобне приміщення обладнують стелажми, підтоварниками та холодильною шафою [3, 6, 7].

Кавовий буфет призначено для приготування і відпускання офіціантам гарячих напоїв (кави, чаю, какао, шоколаду).

Сервізна – це приміщення для зберігання і відпускання метрдетелю, бригадиру офіціантів або офіціантам столового посуду, столових приборів, столової білизни (скатертин, серветок, рушників, ручників) [3, 6, 7].

4. Адміністративно-побутова група приміщень

Адміністративно-побутові приміщення (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб для персоналу з душовими та санвузлами тощо) проєктуються єдиним блоком на будь-якому поверсі будівлі. До них має бути забезпечений підхід, що минає виробничі та складські приміщення, і одночасно здійснюватися зв'язок із усіма цехами та службами ЗРГ. **Кабінет директора і бухгалтерія** повинні мати природне освітлення. **Приміщення для персоналу** площею 6...12 м² призначене для відпочинку, приймання їжі та зборів виробничого персоналу. Його проєктують у групі виробничих приміщень, ближче до гарячого цеху. **Гардероб персоналу** проєктують з розрахунку площі 0,65 м² на одного працівника. **Душові** розраховують з нормативу одна на 10 осіб виробничого персоналу у максимальну зміну. Вхід до душових – із гардеробу персоналу. Кількість **санвузлів** визначається з нормативу один на 20 осіб працюючих у максимальну зміну. При кількості працюючих понад 20 осіб – два санвузли (чоловічий і жіночий) [3, 6, 7].

5. Група технічних приміщень

Вентиляційні камери повинні мати безпосередній зв'язок із вентиляційними комунікаціями, **тепловий пункт** – із системами опалення та водопостачання. Для технічних приміщень рекомендуються передбачити самостійний вхід із вулиці (із господарської зони). Припливні вентиляційні камери розташовують на нижніх поверхах, витяжні – на верхніх поверхах, на технічному поверсі або горищі. При кількості посадочних місць у ЗРГ до 100 проєктують тільки витяжну систему, якщо більш 100 – припливно-витяжну.

Котельня призначена для встановлення індивідуального опалення у ЗРГ, її проєктують з окремим входом.

Електрощитова – це приміщення для встановлення головного розподільчого щитка. Проєктується біля зовнішньої стіни з двома виходами – у виробничий коридор і на господарський двір. Площа залежить від потужності закладу – 6...12 м² [3, 6, 7].

2.2. Інтер'єр та екстер'єр закладів ресторанного господарства

Інтер'єр закладів ресторанного господарства – це своєрідний ансамбль, в якому взаємна відповідність окремих елементів пов'язана єдиним задумом архітектора. Інтер'єр залу закладу ресторанного господарства містить об'ємно-просторове, планувально-технологічне вирішення приміщень, їх освітлення, колір стін, підлоги, стелі, оздоблювальні матеріали, декоративні та рекламні елементи, розміщення та оформлення технологічного, холодильного, торговельного устаткування, меблів, посуду, столової білизни тощо. Ідея інтер'єру визначається як асортиментом страв (страви національної кухні, рибні тощо), місцем розташування ЗРГ (у центрі міста, в садово-парковій зоні, на воді, у висотних будівлях тощо), його історичним минулим (ресторан як самостійний заклад, структурний елемент готельного комплексу), концепцією фундаторів та іншими чинниками. Ресторани тематичного чи концептуального спрямування характеризуються екзотичним характером інтер'єрів [3].

Умовно засоби естетичного і психологічного впливу навколишнього оточення на відвідувачів можна розділити на групи [3]:

- сервірування столу, оформлення страв;
- композиційне, об'ємно-планувальне і колірне рішення інтер'єру;
- гігієнічні характеристики: температура, вологість, шумовий режим, запах;
- музика, пейзаж та освітлення;
- елементи особистісного середовища – уважні офіціанти, швидкість обслуговування тощо.

Торговельні зали ресторанів і кафе за характером композиційно-планувального рішення інтер'єру можна розділити на типи [3]:

- 1) панорамні – об'єктом спостереження є навколишній пейзаж;
- 2) зали, де об'єктом спостереження може бути як інтер'єр, так і зовнішнє середовище;
- 3) зали, де об'єктом спостереження є будь-яка частина інтер'єру.

Існує безліч стилів, які використовуються при оформленні інтер'єрів залів ЗРГ [3]:

- історичні (ампір, класицизм, неокласицизм, бароко, рококо, готичний);
- модерн;
- мінімалізм;
- хай-тек;
- етнічні стилі (кантрі, японський, екостиль).

При розробленні інтер'єру необхідно звертати увагу на [3]:

- приймання гостей: стійка співробітника, що зустрічає гостей (hostess), має розташовуватися біля входу в заклад;
- фокусна точка: всі столи мають бути орієнтовані на одну внутрішню точку (наприклад, камін, фонтан);

- створення затишку: стіни, ширми, рослини, вази для квітів, різні рівні підлоги – все необхідно використовувати для того, щоб в закладі були окремі столи або групи столів, де клієнти відчували б себе самотньо – так, ніби вони у закладі одні;

- зали: через зали, де розташовані столики для гостей, не мають проходити маршрути офіціантів; зали мають бути відокремлені від службових приміщень і зони приймання гостей; що вищий рівень закладу, то більшою має бути відстань між столиками;

- демонстрація страв: стійки, вітрини для демонстрації страв чи напоїв мають бути розташовані поблизу фокусної точки;

- відкрита кухня: клієнти дуже люблять спостерігати, як готують страви, однак при використанні газових плит (коли існує небезпека вибуху) реалізація цієї чудової ідеї створення «видимої» кухні неприйнятна; якщо це відповідає стилю ресторану, можна на очах у гостей організувати місце для приготування закусок, салатів, а також для випікання коржів та інших виробів на електричній плиті;

- розваги: якщо в закладі передбачені фортепіано, сцена, де виступають музиканти і співаки, або танцювальний майданчик, то столики гостей необхідно орієнтувати на них (вони стають фокусними точками);

- станції обслуговування: розташовувати станції обслуговування необхідно так, щоб вони не впадали в очі і не заважали роботі персоналу;

- бар або аванзала: дивани або крісла, на які можна посадити гостей, які очікують своїх друзів, запропонувавши їм напої, дуже корисні закладу, але для зменшення витрат, пов'язаних із площею і орендною платою, і для встановлення дружніх відносин між барменом і відвідувачами, краще використовувати барну стійку.

В оформленні залів широко застосовуються синтетичні оздоблювальні матеріали, цінні породи дерева та метал. У їх конструкції використовують декоративні підвісні стелі та стіни із матеріалів, що поглинають звук, а для покриття підлоги – полімерні матеріали, паркет та килимові покриття на синтетичній основі. До оздоблення інтер'єру залів висуваються певні вимоги залежно від експлуатаційних режимів приміщення. Інтер'єр має бути гармонійним, композиційно зібраним. Декоративно-прикладні вироби використовуються за їх утилітарним призначенням (тканини для драпірування, килими, фірмовий посуд, світильники, одяг офіціантів), а також як прикраси (вази, декоративні настінні тарілки, глечики, муляжі страв, скульптури офіціантів, швейцарів, шеф-кухарів тощо). Велике значення надається оздобленню живою та штучною зеленню. В інтер'єрі зали завжди повинні витримуватися закони гармонії кольору. До матеріалів, які використовуються для оздоблення інтер'єру зали, висуваються особливі вимоги. Вони мають бути високоякісними, довговічними, жиро- та вологостійкими, відповідати певним санітарно-гігієнічним вимогам. Для того, щоб інтер'єр став елементом реклами, він має чимось істотно відрізнятись від інтер'єрів подібних підприємств [3, 6, 7].

Світло в інтер'єрі – це складна та багаторівнева система, до якої входить верхнє, бокове, настільне та напільне освітлення. Штучне освітлення є одним із найбільш вагомих елементів інтер'єру. У сучасних умовах створюються зали зі штучним освітленням, що відповідає концепції закладу. Залежно від призначення та композиційних засобів розташування світильників розрізняють системи

загального, місцевого (локального, спрямованого), індивідуального та змішаного освітлення [3, 6, 7].

За впливом на загальний характер життєдіяльності організму кольори прийнято ділити на збуджуючі або теплі (червоний, коричневий, помаранчевий), нейтральні (жовтий, зелений, сірий) і заспокоїливі або холодні (синій, фіолетовий). У фізіологічних реакцій на колір досить загальний і універсальний для більшості людей характер. Зелений колір (але не світло) в загально біологічному сенсі найсприятливіший, бо це – природний фон оточення людини. Ось чому фізіологи рекомендують ширше використовувати в якості основного елементу інтер'єру живі рослини. Застосування того чи іншого кольору дозволяє «регулювати» мікроклімат. Гігієністи встановили, наприклад, що за однакової температури повітря в жовтому приміщенні здається тепліше, а в блакитному – холодніше. Впливає колір і на сприйняття величини простору. Захоплюючись темними, теплими і насиченими тонами при оформленні ЗРГ, митці не мають забувати, що вони тим самим як би роблять приміщення нижче [3, 6, 7].

Сучасні ресторанны заклади, крім основної функції – послуг харчування, використовуються для відпочинку, проведення зустрічей, розваг. Важливу роль у плануванні зони обслуговування відіграє її зв'язок із прилеглою до ресторану територією. Зв'язок може існувати через відкриття території, що здійснюється шляхом включення прилеглої території, безпосереднього її використання у функціонуванні зали обслуговування або ізоляції від зовнішнього простору.

Екстер'єр закладу, а саме фасад будівлі, вивіска, ганок, сад, стоянка для автомобілів, все це елементи, які створюють зовнішній вигляд закладу ресторанного господарства [3, 6, 7].

Щодо зовнішнього фасаду будинку ресторан виграє, якщо правильно обрано тип входних дверей: скляні, напівскляні, з матового скла, прозорі, дерев'яні, металеві. У всіх випадках конструкція дверей має бути добре видна і доступна з вулиці, вона певним чином має контролювати вхід і вихід потоку людей. Фасад можна прикрасити квітами, особливим освітленням. Привертає увагу і оригінально забарвлений ганок або фонтан. Зовнішнє освітлення зазвичай вибирають таким, щоб воно підкреслювало архітектурні форми, виявляло характер, позначало підходи. Поінформованість та інтерес може бути посилено за рахунок добре продуманого розташування вивісок і вказівок за межами закладу. Використання вивісок і рекламних щитів привертає увагу, якщо вони гарно освітлені [3, 6, 7].

Вивіска – це важливий елемент вуличної реклами, її розташовують вертикально або горизонтально на фасаді будівлі, або у площині, перпендикулярній до нього так, щоб вона була читабельною, привертала увагу перехожих, ознайомлювала їх із ЗРГ, його спеціалізацією, режимом роботи. Часто застосовують світлові та газосвітні вивіски, які ефективні увечері. Необхідно уважно ставитися до розміру, шрифту і кольору вивіски: їх взаємозв'язку з інтер'єром ресторану і з меню [6].

Вітрина – це вікна ЗРГ, які є важливим джерелом рекламної інформації про тематичну спрямованість закладу (характерний асортимент напоїв, закусок, десертів), послуги, які надаються в ньому, його спеціалізацію. На віконному склі

розташовують рекламні панно, декорації. Як доповнення до оформлення вітрини застосовують квіти, різні рослини. Віконні вітрини мають доповнювати вивіску і становити із нею єдине ціле. Вони мають привертати увагу перехожих, зацікавлювати їх, викликати бажання відвідати це підприємство [6].

Стоянка для автомобілів – це невід’ємна частина ресторану і її бажано мати, але якщо такої можливості немає, потрібно виділити співробітника для охорони машин відвідувачів.

2.3. Основні комунікаційні системи закладів ресторанного господарства **Системи опалення ЗРГ**

Опаленням ЗРГ називають штучний обігрів приміщень, за допомогою спеціальних установок або систем, для компенсації тепловтрат і підтримки температурних параметрів на рівні, який визначений умовами теплового комфорту людей, що знаходяться в приміщеннях, або вимогами технологічних процесів, що відбуваються у виробничих приміщеннях [7].

Функціонування систем опалення залежить від метеорологічних умов та характеризується певною періодичністю впродовж року. Період опалення впродовж року називається **опалювальним сезоном**, який починається за стійкого зниження середньодобової температури зовнішнього повітря до 8°C і нижче (протягом 5 діб), а закінчується за стійкого підвищення температури зовнішнього повітря до 8°C . Тривалість опалювального сезону встановлюється на підставі багаторічних спостережень як середнє число днів в році зі стійкою середньодобовою температурою повітря $\leq 8^{\circ}\text{C}$ [7].

Стан повітряного середовища в приміщеннях визначають впливом не лише опалення, але і вентиляції. В закладах ресторанного господарства опалення і вентиляція вимагають підтримання оптимальних характеристик температури, відносної вологості, швидкості повітряного руху, тиску, газового складу і чистоти повітря в приміщеннях. Вони спільно створюють необхідні санітарно-гігієнічні умови, які сприяють зниженню числа захворювань людей, поліпшенню їх самопочуття, підвищенню продуктивності праці, якості продукції. При їх порушенні значно скорочуються терміни служби захисних конструкцій, погіршуються виробничі умови для технології приготування страв та збереження сировини, що вимагає заданих мікрокліматичних умов залежно від призначення приміщень [7].

Основні параметри мікроклімату, які необхідно підтримувати у ЗРГ, що відповідають комфортним умовам перебування в них людей, які приймають їжу, відпочивають або працюють, представлено в таблиці 2.1 [7].

При проєктуванні систем опалення приймаються розрахункові параметри зовнішнього повітря для холодної пори року на підставі даних метеорологічних спостережень.

Система опалення має працювати безперебійно і за мінімальних втрат теплоти, забезпечувати нормальну температуру повітря залежно від функціонального призначення приміщень [7]:

- для виробничих приміщень – доготівельного, холодного, м'ясо-рибного, овочевого цеху має бути $+16^{\circ}\text{C}$, для гарячого та кондитерського цеху – $+5^{\circ}\text{C}$; сервізної – $+16^{\circ}\text{C}$; мийної столового та кухонного посуду, мийної тари – $+20^{\circ}\text{C}$;
- для складських приміщень – комор (сухих продуктів, вино-горілчаних виробів, інвентарю) – $+12^{\circ}\text{C}$; комор (овочів, солінь, квашень) – $+5^{\circ}\text{C}$;
- для експедиції, завантажувальної – $+16^{\circ}\text{C}$;
- для адміністративно-побутових приміщень – кабінетів директора, завідуючого виробництвом, контори, каси – $+18^{\circ}\text{C}$; душових – $+25^{\circ}\text{C}$; роздягальних при душових – $+23^{\circ}\text{C}$; туалетів – $+16^{\circ}\text{C}$;
- для технічних приміщень – приміщення для фреонових холодильних установок – $+16^{\circ}\text{C}$;
- для приміщень обслуговування – зали, роздавальної, буфету, вестибюлю, аванзалу, приміщень для продажу напівфабрикатів та кулінарних виробів – $+16^{\circ}\text{C}$.

Таблиця 2.1 – Норми параметрів повітря в ЗРГ [7]

Період року	Температура повітря, $^{\circ}\text{C}$	Відносна вологість повітря, % не більше	Швидкість повітря, м/с не більше
Теплий	не більше $+28$	65	0,5
Холодний та перехідний	18...22	65	0,2

Передача теплоти від опалювальних приладів до повітря приміщення здійснюється шляхом конвекції або випромінювання, а також при їх поєднанні. Опалення приміщень здійснюється спеціальною технічною установкою, що називається системою опалення. **Система опалення** – це сукупність конструктивних елементів із зв'язками між ними, призначених для отримання, перенесення і передачі в приміщення кількості теплоти, необхідної для їх обігрівання та підтримання температури на заданому рівні. Система опалення містить чотири взаємозв'язаних процеси [7]:

- нагрівання теплоносія за рахунок спалювання палива в генераторі теплоти;
- переміщення теплоносія до санітарно-технічної системи;
- використання теплоти теплоносія санітарно-технічною системою;
- повернення теплоносія на повторне нагрівання.

Основні конструкційні елементи системи опалення [7]:

- теплогерело (джерело теплової енергії з вузлом приготування теплоносія) – елемент для отримання теплоти; за місцевого теплопостачання – теплогенератор, за централізованого теплопостачання – теплообмінник;
- теплопровід (розвідні трубопроводи; гілки; підведення) – елемент для перенесення теплоти від теплогерела до опалювальних приладів;
- опалювальний прилад (теплопередавальні поверхні) – елемент для передачі теплоти в приміщення.

Залежно від розташування основних елементів, системи опалення можуть бути місцевими і центральними. В місцевих системах опалення усі три основні елементи (теплогенератор, теплопроводи, опалювальні прилади) конструктивно об'єднані в одному пристрої та встановлені в одному опалювальному приміщенні. Ці системи можна застосовувати для опалення невеликих ЗРГ. До місцевих систем опалення відносять електричне, газове і пічне опалення. В центральних системах опалення теплогенератор та комплекс теплопроводів і теплопередавальних поверхонь територіально розташовані в різних місцях, тобто винесені за межі опалювальних приміщень або взагалі за межі будинку – в центральному тепловому пункті (ЦТП), на теплової станції (котельній, що окремо стоїть) або теплоелектроцентралі (ТЕЦ). Ці системи можна застосовувати для опалення великих ЗРГ [7].

В якості теплоносіїв в системах опалення використовують воду, пару, повітря, димові гази.

З метою локалізації проникнення холодного повітря при відкриванні зовнішніх дверей застосовують спеціальні пристрої – повітряно-теплові завіси (рис. 2.1), які в інший час можуть використовуватися як рециркуляційні установки. Вони призначені для створення спрямованого повітряного потоку, що є бар'єром для проникнення в приміщення холодного зовнішнього повітря в зоні проходу. Кондиціонери дуже широко використовуються для підтримки необхідної температури повітря в приміщеннях закладів ресторанного господарства. Режим обігріву є одним з основних режимів роботи кондиціонера разом з охолодженням, вентиляцією і регулюванням вологості повітря.



Рис. 2.1 – Повітряно-теплові завіси

Системи вентиляції ЗРГ

Вентиляцією називають сукупність заходів та пристроїв, які забезпечують обмін повітря в приміщеннях. Вентиляція приміщень забезпечує чистоту повітря

та необхідні параметри повітряного середовища за температурою і вологістю шляхом видалення із приміщення надлишків вологи і теплоти. Основною особливістю вентиляції ЗРГ є те, що необхідно вентилувати різні типи виробничих та побутових приміщень [7]:

- вентиляція кухні (гарячого цеху та приміщень для приготування холодних страв);
- вентиляція зали для відвідувачів (торговельної зали);
- вентиляція побутових, офісних і підсобних приміщень.

Кондиціонування повітря – це автоматичне підтримування в закритих приміщеннях усіх або окремих параметрів повітря (температури, відносної вологості, чистоти, швидкості руху) на певному рівні з метою забезпечення оптимальних умов, найбільш сприятливих для самопочуття людей, ведення технологічного процесу. При цьому стан повітряного середовища приміщення перестає бути залежним від параметрів зовнішнього (атмосферного) повітря. Кондиціонування повітря здійснюється комплексом технічних засобів – системою кондиціонування повітря (СКП). СКП містить технічні засоби: приготування, переміщення та розподілення повітря; приготування холоду; засоби холодо- і теплопостачання, автоматики, дистанційного керування та контролювання.

Системи вентиляції класифікують за ознаками [7]:

а) за способом спонукання руху повітря – системи з природним імпульсом (під дією гравітаційного тиску) або системи природної вентиляції і системи зі штучним спонуканням (за допомогою вентиляторів) або системи механічної вентиляції;

б) за способом постачання повітря в приміщення – системи, через які в приміщення подається повітря, або системи припливної вентиляції (припливні системи), і системи, за допомогою яких повітря видаляється з приміщень, або системи витяжної вентиляції (витяжні системи); цей поділ достатньо умовний, оскільки, крім припливних та витяжних систем, які є прямоточними, існують і змішані системи з рециркуляцією повітря (припливно-витяжні);

в) за методом організації вентиляції в приміщенні – системи, дія яких поширюється на частину об'єму приміщення, або місцеві системи, і системи, дія яких поширюється на увесь об'єм приміщення, або загальнообмінні системи;

г) за наявністю повітропроводів системи вентиляції поділяють на каналні та безканалні.

Системи вентиляції містять групи найрізноманітнішого устаткування: вентилятори, агрегати вентиляторів або вентиляційні установки. Серед додаткового устаткування – шумоглушники, повітряні фільтри, електричні і водяні нагрівачі, а також регулюючі і повітророзподільні пристрої тощо.

Системи кондиціонування ЗРГ

Забезпечення та підтримування параметрів мікроклімату всередині приміщень ЗРГ із використанням системи вентиляції не завжди можливе, особливо в теплий період року. Тому для забезпечення в приміщеннях ЗРГ необхідних кліматичних умов, залежно від параметрів зовнішнього повітря та внутрішніх факторів, застосовують системи кондиціонування. Системи кондиціонування повітря

– це вдосконалена система вентиляції, в якій припливне повітря не тільки очищається від пилу та підігрівається, але й охолоджується, змінюючи відносну вологість, тобто здійснюючи повну кондиційну відповідність повітря приміщень нормативним вимогам.

Розрізняють системи кондиціонування повітря [7]:

а) за використанням зовнішнього повітря – на системи прямоточні, в яких повітря використовується одноразово, системи рециркуляційні, що передбачають багаторазове використання одного і того ж повітря, і системи з частковою рециркуляцією (комбіновані);

б) за централізацією – на системи центральні, які обслуговують з одного центру декілька приміщень, і місцеві, влаштовані для окремих приміщень;

в) за автономністю – на системи, більшою чи меншою мірою залежні від умов постачання тепла, холоду та електроенергії;

г) за способом комплектації вузла для оброблення повітря – на системи з агрегатними кондиціонерами, в яких цей вузол є одним агрегатом, складеним із декількох апаратів, і системами, в яких застосовуються самостійні апарати для різних процесів оброблення повітря;

д) за призначенням – комфортні та технологічні; комфортні призначені для створення та підтримання параметрів повітря, які задовольняють санітарно-гігієнічним вимогам, технологічні – вимогам технологічних процесів;

е) за режимом роботи системи поділяють на сезонні та такі, що працюють протягом року;

є) за тиском – низького, середнього та високого тиску;

ж) за кількістю зон обслуговування – однозональні та багатозональні;

з) за забезпеченням метеорологічних умов в приміщенні – першого, другого та третього класу.

Системи водопостачання ЗРГ

Системою водопостачання називають комплекс інженерних споруд, машин і апаратів, які призначені для добування води з природних джерел, поліпшення її якості, зберігання, транспортування і подачі води споживачам. Вона містить водоприймальні, водопідйомні, очисні, водонапірні і регулюючі споруди, магістральний водопровід та розподільну мережу, засоби автоматизації [7].

Сучасний водопровід – це не тільки розподільна система, а й складний комплекс споруд, що містить водозабірні пристрої, насосні станції тощо. Внутрішній водопровід будівель – це система трубопроводів і пристроїв, що подають воду всередині будівель. Внутрішній водопровід містить [7]:

- трубопроводи і сполучні фасонні деталі (фітинги);
- арматуру (крани, змішувачі, вентилі, засувки тощо);
- прилади (манометри, водоміри);
- обладнання (насоси).

Внутрішній водопровід підрозділяється на холодний і гарячий водопровід. Холодні водопроводи мають різновиди: господарсько-питний водопровід; протипожежний водопровід; виробничий водопровід (загальне призначення).

У ЗРГ вода використовується на господарсько-питні потреби – для пиття і особистої гігієни персоналу та гостей; на виробничі потреби – для прибирання житлових і громадських приміщень, поливу території і зелених насаджень, миття сировини, посуду і приготування їжі, прання спецодягу, завіс, столової білизни, при наданні додаткових послуг, а також для протипожежних цілей.

Системи каналізації ЗРГ

Каналізація – це система із безнапірними потоками стічної рідини, що мають вільну поверхню. Вільна поверхня – це межа між рідиною і газом, на якій діє атмосферний тиск. Всередині каналізації підтримують атмосферний тиск за допомогою вентиляційних стояків або вакуумних клапанів. Стічні води всередині каналізації рухаються самопливом [7].

Під каналізацією розуміють сукупність інженерних споруд і заходів, що виконують: приймання стічних вод у місцях їхнього утворення (внутрішні каналізаційні пристрої); транспортування стічних вод до очисних споруд (каналізаційними зовнішніми мережами); очищення та знешкодження їх (на очисних станціях); скидання очищених вод у водойму (водоспуски).

Внутрішня каналізація будівель – це система трубопроводів і пристроїв, що відводять стічні води із будівель. Внутрішня каналізація містить [7]:

- санітарно-технічні прилади і приймачі стічних вод;
- розтрубні трубопроводи;
- сполучні фасонні деталі;
- пристрої для прочищення мережі.

Санітарно-технічні прилади і приймачі стічних вод першими в каналізації приймають стоки, до них відносяться: мийки кухонні, умивальники, ванни, унітази, пісуари. У виробничій каналізації застосовують приймачі стічних вод: трапи, мийки, ванни, підлогові решітки з гідрозатворами та без гідрозатворів, лотки. Класифікація внутрішньої каналізації залежить від походження стічних вод:

- господарсько-фекальна (вода з туалетів, душових, умивальників);
- атмосферна (дощова вода, вода від танення снігу);
- виробнича (відпрацьована вода в результаті різних технологічних процесів).

ЗРГ, що мають м'ясо-рибні або овочеві цехи, оснащуються місцевими очисними пристроями: пісковловлювачами, крохмально- і мезговловлювачами, жировловлювачами.

Лекція № 3

Тема: Устаткування закладів ресторанного господарства

3.1. Прибори, посуд, столова білизна та правила сервірування в ЗРГ.

3.2. Механічне, теплове, холодильне та торговельне устаткування ЗРГ.

(матеріал теми укладено на основі джерел [6 – 10])

3.1. Прибори, посуд, столова білизна та правила сервірування в ЗРГ

У ЗРГ використовується посуд різних видів: порцеляновий, фаянсовий, керамічний, скляний, кришталевий, металевий, дерев'яний тощо.

Столові прибори поділяють на [6, 7]:

- основні (закусочні, рибні, столові, десертні і фруктові прибори, чайна і кавова ложки, виделки для раків, гарячих закусок із риби (кокільна)), які призначені для індивідуального користування, за їх допомогою їдять;

- допоміжні, які призначені для колективного користування, за їх допомогою нарізують, розкладають або перекладають їжу із загальної тарілки в тарілки відвідувача.

Виготовляють столові прибори із мельхіору і нержавіючої сталі. Прибори з мельхіору використовують для сервірування столу під час обслуговування бенкетів, а із нержавіючої сталі – під час щоденного обслуговування.

Закусочний прибор (ніж, виделка) подають до закусок усіх видів. Довжина ножа дорівнює приблизно діаметру закускової тарілки. **Рибний прибор** (ніж, виделка) використовують під час споживання рибних гарячих страв. Рибний ніж тупий, нагадує лопатку, виделка має короткі зубчики і більше заглиблення між середніми зубчиками, щоб зручно було відокремлювати м'якоть від кісток. У разі відсутності спеціальних приборів для риби користуються двома виделками.

Столовий прибор (ніж, виделка, ложка) призначений для споживання перших і других гарячих страв. Довжина столового ножа дорівнює приблизно діаметру столової мілкої тарілки, довжина виделки, ложки – дещо менша. Столові ложки і виделки також використовують для перекидання закусок, других страв і гарнірів із загальної тарілки в тарілку споживача. **Десертні прибори** (ніж, виделка, ложка) подають до десертів. Десертний ніж має вужче лезо, ніж закусочний, із загостреним кінчиком, його довжина приблизно дорівнює діаметру десертної тарілки, а десертної ложки і виделки – дещо менша. Десертний ніж і виделку подають до гарячих солодких страв, а ложку – до солодких страв, які не потрібно різати на частини (морозиво, десерти, приготовлені у фрізері, муси, ягоди з молоком або вершками, желе тощо). **Фруктовий прибор** (ніж, виделка) менший за розміром від десертного. Виделка має два або три зубчики. Використовують прибор під час подачі плодів (яблук, груш тощо), кавунів, динь (рис. 3.1) [6].

Виделка для раків – довга, із двома зубчиками на кінці, її використовують для розбирання раків, крабів, омарів. **Виделка для устриць** має один із трьох зубчиків, лівий зубчик міцніший, призначений для відокремлення м'якоті устриці від черепашки. **Кокільну виделку** використовують під час уживання гарячих закусок із риби, три зубчики її коротші і ширші, ніж у десертної.

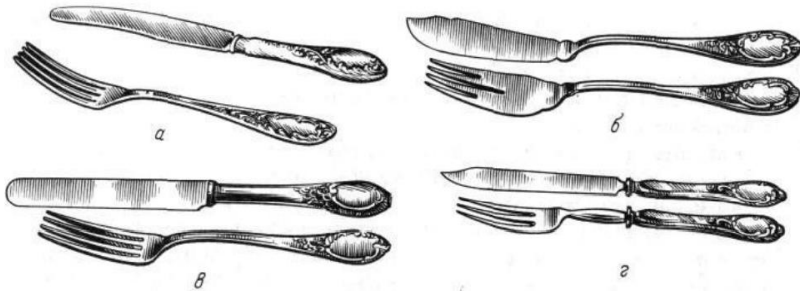


Рис. 3.1 – Ножі та виделки [6]:

а – столові; б – рибні; в – закусочні; г – десертні

Ложки для їжі [6]:

- ложка для їжі (столова) (рис. 3.2 а) – для супів, що подаються у глибоких тарілках;
- десертна ложка (рис. 3.2 б) – для багатьох солодких страв, що подаються у креманках або у глибоких десертних тарілках, а також для супів, що подаються в бульйонних чашках;
- чайна ложка (рис. 3.2 в) – для гарячих напоїв (чаю, кави з молоком або вершками, какао), що подаються в чайних чашках або склянках;
- кавова ложка – для чорної кави, що подається в кавовій чашці.

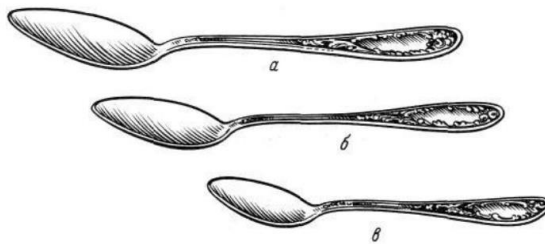


Рис. 3.2 – Ложки для їжі [6]:

а – столова; б – десертна; в – чайна

До допоміжних приборів належать (рис. 3.3) [6]:

- лопатка – для перекладання страв із м'яса;
- кондитерська лопатка – для перекладання тістечок, торта;
- фігурна лопатка з прорізами – для перекладання рибних гарячих, холодних страв, особливо заливної риби, яка завдяки прорізам у лопатці добре утримується на ній;
- десертна фігурна лопатка – для нарізування і перекладання солодких страв;

- прибор для перекадання страв (у вигляді лопатки і виделки зі з'єднаними кінцями ручок);
- щипці для кондитерських виробів (великі) – для перекадання борошняних кондитерських виробів;

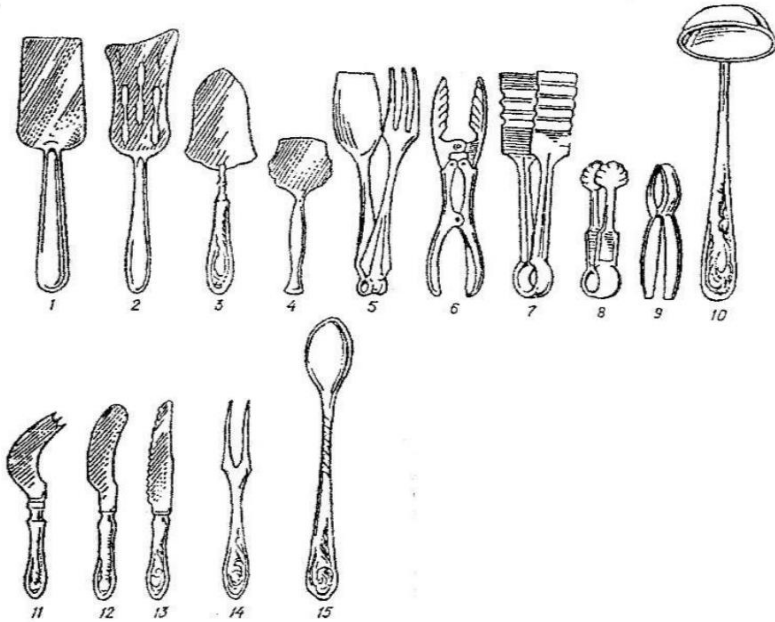


Рис. 3.3 – Допоміжні столові прибори [6]:

- 1 – лопатка для перекадання страв із м'яса; 2 – лопатка для перекадання страв із риби; 3 – лопатка для перекадання кондитерських виробів; 4 – лопатка для нарізування і перекадання солодких страв; 5 – прибор для перекадання страв; 6 – кондитерські щипці; 7 – щипці для спаржі; 8 – щипці для цукру; 9 – щипці для горіхів; 10 – черпак для порціонування перших страв; 11 – ніж-виделка для сиру; 12 – ніж для масла; 13 – ніж-пилка для нарізування лимонів; 14 – лимонна виделочка; 15 – барна ложка

- щипці для спаржі – для перекадання спаржі з решітки на тарілку, їх випускають у комплекті з решіткою для спаржі;
- щипці для цукру (маленькі) – для перекадання грудочок цукру з цукорниці в чашку відвідувача;
- щипці для горіхів – використовують для розколювання горіхів, мають міцні, плоскі гофровані зубчики із заглибленням для горіхів;
- черпаки – для порціонування перших, солодких страв і молока;

- ніж-виделка має серповидну форму із зубчиками на кінці, призначений для нарізування і розкладання сиру, який подають шматком;

- ніж для масла – має лезо у вигляді напівдуги, використовують для нарізування і перекадання вершкового масла;

- ніж-пилка – для нарізування лимонів;

- лимонна виделочка – для перекадання скибочок лимона, має два гострих зубчики;

- дворіжкова виделочка – для перекадання шматочків оселедця;

- виделка-лопатка для шпротів – для перекадання рибних консервів (шпротів, сардин), має широку основу у вигляді лопатки, п'ять зубчиків з'єднано в кінці перемичкою, що виключає деформування риби;

- ложка для салатів – для перекадання салатів із багатопорційного посуду, яка за розміром більша за столову ложку, інколи її кінчик роблять у вигляді трьох зубчиків;

- барна ложка – для розмішування компонентів змішаних напоїв, яка має довгу ручку (35–40 см завдовжки) із п'ятачком на кінці.

Для їжі за столом використовують різноманітний **фарфоровий** або **фаянсовий посуд** (рис. 3.4):

- закусочні тарілки діаметром 200 мм – для всіх холодних і деяких гарячих закусок;

- столові глибокі тарілки (великі діаметром 240 мм та місткістю 500 см³ і малі діаметром 200 мм та місткістю 300 см³) – для всіх супів і каш, особливо для тих, що подають із молоком або рідким киселем;

- бульйонні чашки місткістю 250–300 см³ – для бульйонів, пюреподібних і деяких заправних супів, які подають із гарніром, нарізаним невеликими шматочками; чашки бувають з однією або двома ручками;

- дрібні столові тарілки діаметром 240 мм – для всіх других та гарячих страв.

У деяких випадках тарілку підставляють під столову глибоку тарілку із супом, а на урочистих прийомах і бенкетах – під закусочну тарілку. Під малу столову тарілку із супом як підставну використовують закусочну тарілку.

Пиріжкові тарілки – для хліба, булочок, ватрушок, пампушок, грінок та інших хлібобулочних виробів, призначених кожному учаснику застілля.

Десертні тарілки (дрібні і глибокі діаметром 200 мм) для солодких (десертних) страв від закусочних малих і глибоких столових тарілок відрізняються тим, що зазвичай розмальовані фруктами, ягодами і квітами. На десертних дрібних тарілках подають солодкі пироги, фрукти і ягоди, а також різні кондитерські вироби, а на десертних глибоких тарілках – так звані об'ємні солодкі страви (наприклад, мус, самбук) і солодкі каші з фруктами, варенням.

Креманки – металеві або скляні використовують для багатьох солодких страв (киселів, компотів, фруктів або ягід у сиропі, морозива тощо). Креманки із солодкими стравами перед подачею на стіл ставлять на пиріжкові тарілки.

У ресторанах для сервірування столу використовують кришталевий і скляний **посуд для винно-горілчаних виробів і різних напоїв**, зокрема графіни, келихи, чарки (рис. 3.5):

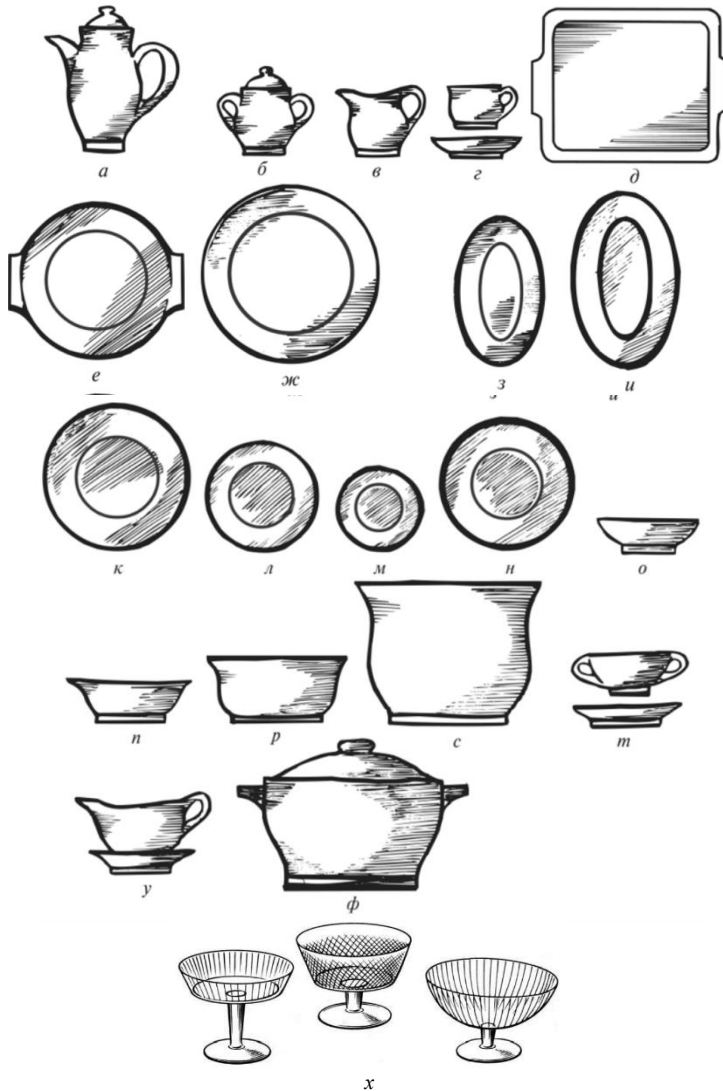


Рис. 3.4 – Основні види столового посуду:

а – кавник; б – цукорниця; в – молочник; г – кавова чашка з блюдцем; д – піднос;
 е – тарілка для пирога; ж – тарілка для торта; з – тарілка для м'яса; к – тарілка для
 центру столу (велика); л – тарілка для салату або пирога (середня); м – тарілка
 для хліба (маленька); н – супова тарілка (глибока); о – вазочка для компоту;
 п – тарілка для овочів; р, с – салатник; т – супова чашка (бульйонна); у – соусник;
 ф – супова миска; х – креманки



Рис. 3.5 – Посуд для вино-горілчаних виробів та напоїв:

1 – чарка для лікеру; 2 – келих для хересу; 3 – келих для шампанського; 4 – келих для мінеральної води; 5 – келих для пива; 6 – келих для рожевого вина; 7 – келих для шампанського; 8 – келих для бургунського вина; 9 – чарка лафітна для червоного столового вина; 10 – чарка для білого столового вина; 11 – чарка рейнвейна; 12 – келих для десертного вина; 13 – коньячна чарка; 14 – чарка для віскі; 15 – чарка для горілки; 16 – келих для мінеральної або фруктові води; 17 – келих для шампанського; 18 – чарка для лікеру; 19 – чарка для мартіні; 20 – чарка для коктейлю; 21 – келих для грогу; 22 – келих для чаю або пуншу

- чарки можуть бути чашоподібної або витягнутої форми, з довгими і короткими ніжками; місткість чарки зазвичай невелика – від 25 мл (лікерні) до 100 мл (рейнвейн і лафітні); із чарок п'ють лікери, горілку, коньяк, вина тощо;

- келихи для червоного вина (місткість 200...300 мл) і «лафітні» чарки (місткість 100...125 мл), призначені для червоних вин, є більш округлими, звужуються до краю і за формою нагадують тюльпан;

- келихи для білого вина (місткість 180...260 мл) і «рейнвейн» чарки для білого вина (місткість 75...100 мл); келих для білого вина має більш пряму чашу, злегка витягнуту форму і звужується до краю;

- «мадерна» чарка або келих для десертних вин (місткість 50...75 мл) використовується для мадери, хересу, портвейну і десертних вин, причому напій у «мадерну» чарку не доливають на 0,5...1,0 см до краю;

- лікерна чарка (місткість 30 мл) є маленькою краплеподібною чаркою на невеликий ніжці; лікерні чарки з меншою місткістю (15...25 мл) можуть бути більш різноманітними за формою: конусоподібними, на високій ніжці, майже плоскими тощо, ці чарки використовуються для подачі лікерів, а іноді в них наливають коньяк, якщо подають алкоголь до кави;

- келихи для шампанського: перший вид – тонкий і високий келих (місткість близько 180 мл) на довгій ніжці, за формою нагадує тюльпан; другий вид – келих-флейта (місткість 150...180 мл) – високий келих на ніжці (може бути і високим, і низьким) із чашею, прямий біля основи і плавно розширюється догори приблизно від середини келиха; третій вид – шампанське блюдце, на відміну від першого, має дуже широку чашу місткістю 120...300 мл;

- коньячний келих (місткість 240...360 мл) є кулястим келихом на низькій ніжці із чашею, що за формою нагадує тюльпан або яблуко, використовується для подачі коньяку або бренді;

- келих для віскі – високий, прямий келих без ніжки з масивним, товстим дном; у перетині келих утворює шести- або восьмикутник;

- чарка для горілки (стопка, шот, джігер) та інших гірких настоянок (місткість: стандартна – 35...50 мл, подвійна стопка – 90...100 мл) є невеликою, прямого перетину чаркою без ніжки, проте деякі вважають, що горілку і подібні міцні напої можна також подавати в невеликих (місткість 50 мл) чарках на ніжці, із чашею, що звужується або розширюється догори;

- склянка для пива має «пузаті» стінки і нагадує бочку або вишуканий тюльпаноподібний келих (іноді називають келих-тюльпан із «талією») або пивний кухоль прямої форми або такий, що трохи звужується доверху;

- чаша для гарячих алкогольних напоїв (місткість 160...180 мл) – це висока об'ємна чаша з ручками різноманітної геометричної форми, що за дизайном нагадує чайну чашку, яка використовується для подачі гарячих алкогольних напоїв: ром, глог (напій, приготовлений із рому або коньяку та гарячої води із цукром), глінтвейн (напій, приготовлений із червоного вина з додаванням цукру і прянощів (кориця, гвоздика), іноді додають ром, коньяк, лікери, лимони);

- склянки для води та безалкогольних напоїв: перший вид – келих прямої форми на високій ніжці (місткість 200 мл), що використовується для подачі мінеральної або фруктові води, морсу; другий вид – стакан (місткість 200...250 мл) прямий або такий, що розширюється догори, використовують для подачі лимонаду та інших безалкогольних напоїв, зокрема соків та коктейлів, які прийнято пити через трубочку.

До **столової білизни**, якою користуються всі учасники застілля, включають скатертини, серветки, ручники і рушники.

Скатертини – чисті, добре випрасувані та акуратно застелені – надають столу святкового, урочистого вигляду. Кінці скатертини мають звисати приблизно на 25...30 см, а з торців прямокутного столу – дещо більше.

Серветки для сервірування столу виготовляють розміром 46х46 см (білі столові) і 35х35 см (чайні кольорові). У ресторанах гостям пропонуються лише полотняні серветки.

Офіціанти використовують **ручники** під час подачі страв, їх виготовляють розміром 35х85 см із білого полотна.

Рушники виготовляють 1...2 м завдовжки і 40 см завширшки та використовують для протирання і полірування посуду, витирання рук.

Сервірування столів – це завершальний етап у підготовленні зали до обслуговування. Сервірування столу – це підготовка його до сніданку, обіду, вечері чи чаю, тобто правильне розташування всіх необхідних предметів – посуду, приборів, серветок тощо. Сервірування столу має відповідати вимогам:

- відповідати заходу – сніданку, обіду, вечері, чаю, бенкету, фуршету тощо;
- поєднуватися з меню закусок, страв і напоїв, що подаються;
- бути естетичним – гармоніювати з формою столу, скатертиною, серветками (формою їх згортання і кольором), інтер'єром;
- відображати тематичну спрямованість застілля, наприклад урочистості з приводу дня народження або зустрічі Нового року тощо;
- усі предмети сервірування мають бути розташовані відповідно до правил.

Для сніданку стіл сервірують піріжковою тарілкою, яку ставлять зліва, відступивши від краю столу 8...8,5 см, закусочними приборами (виделкою і ножем). Виделку кладуть зліва від того місця, де стоятиме тарілка, в якій подаватимуть закуску, зубчиками вгору, ніж – справа, лезом до тарілки. Прибори розташовують на відстані 2 см від краю столу, між ними кладуть серветку. Проти кожного стільця ставлять закусочну тарілку. Це сервірування можна доповнити келехом, чайною ложкою, закусочною тарілкою, ножем для масла (рис. 3.6, а). Посередині столу ставлять прибори для спецій.

Для обіду стіл можна сервірувати піріжковою тарілкою (рис. 3.6, б), столовими приборами (виделкою, ножем і ложкою), келехом і серветкою, оскільки обов'язковою складовою його частиною для більшості відвідувачів є перші і другі гарячі страви. Якщо відвідувач замовляє закуску, то сервірування доповнюють закусочною тарілкою і закусочними приборами (ножем і виделкою). Посередині столу розміщують прибори для спецій.

Сервірування столу до вечері має бути більш святковим, урочистим (рис. 3.6, в). Відвідувачі зазвичай замовляють закуску, другі гарячі страви, напої. Тому стіл сервірують закусочною і піріжковою тарілками, закусочними і столовими приборами (ножі і виделки), фужером, келихом, чаркою, тканинною серветкою, яку кладуть на закусочну тарілку. Посередині столу ставлять прибори для спецій. Кількість ножів, виделок і ложок залежить від складу меню сніданку, обіду і вечері. Праворуч від тарілок (закусочних або дрібних столових) розкладають ножі в порядку: ближче до тарілки – столовий ніж, правіше, поряд із ним – рибний ніж й останнім – закусочний ніж. Усі ножі мають бути розташовані лезом до тарілки (рис. 3.7). Якщо потрібно подати гостям суп, то між закусочним і рибним ножами потрібно покласти ложку (столову або десертну залежно від того, який суп подається) носиком угору. Зліва від тарілок розкладають відповідні до ножів виделки, причому зубцями вгору – столову, рибну і закусочну.

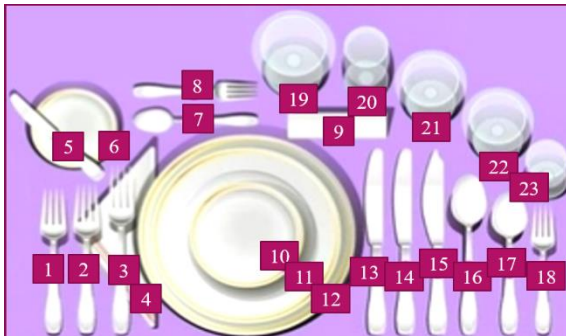
Десертні прибори розкладають перед тарілкою (дрібною столовою або закусочною) у порядку від тарілки до центру столу: ніж, виделка, ложка. При цьому ніж і ложку кладуть ручками вправо, а виделку – вліво (рис. 3.7). Для уживання напоїв використовують зазвичай скляний або кришталевий посуд, кількість та асортимент якого залежать від того, які напої пропонуються гостям (рис. 3.7).



а



б



в

Рис. 3.6 – Сервірування столу для сніданку (а), обіду (б), вечері (в):

- 1 – салатна виделка; 2 – рибна виделка; 3 – столова виделка; 4 – серветка; 5 – ніж для масла; 6 – піріжкова тарілка (для хлібу); 7 – десертна ложка; 8 – десертна виделка; 9 – картка з іменем; 10 – салатна тарілка; 11 – супова тарілка; 12 – сервірувальна тарілка; 13 – салатний ніж; 14 – ніж для м'яса; 15 – ніж для риби; 16 – супова ложка; 17 – чайна ложка; 18 – виделка для морепродуктів; 19 – стакан для води; 20 – келих для шампанського; 21 – келих для червоного вина; 22 – келих для білого вина; 23 – чарка для лікеру або горілки

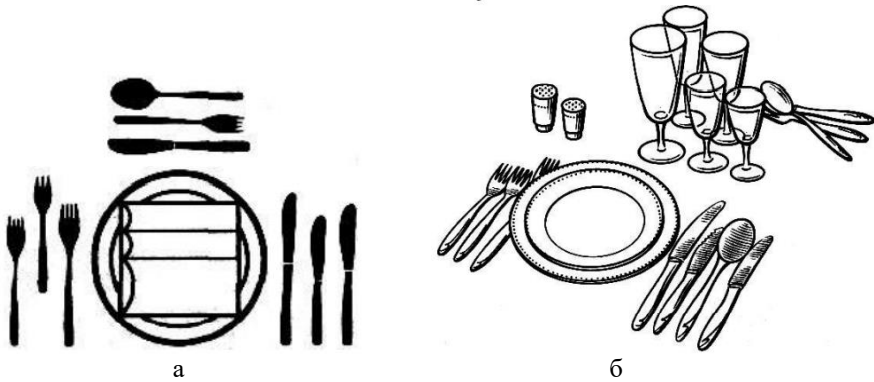


Рис. 3.7 – Схема сервірування столу приборами (а)
та повне сервірування столу (б)

3.2. Механічне, теплове, холодильне та торговельне устаткування ЗРГ

Залежно від технологічних операцій, які виконуються, а також за способом впливу на продукт все устаткування ЗРГ поділяється на механічне, теплове, холодильне та торговельне.

Механічне устаткування – технологічні машини, що призначені для проведення механічних і гідромеханічних процесів оброблення сировини і матеріалів. Продукти при цьому не змінюють своїх властивостей, а можуть змінювати лише форму, розміри та інші параметри, на які можна вплинути механічним шляхом. Механічні процеси: подрібнення, змішування, пресування, сортування; гідромеханічні процеси – перемішування, емульгування, збивання, миття [8–10].

Складові частини технологічних машин [8–10]:

1. Основні механізми:

- **джерело руху** – призначене для приведення у дію робочих органів виконавчого механізму;

- **передавальний механізм** – призначено для передачі руху до робочих органів виконавчих механізмів, зміни швидкості і напрямку обертання, а також для перетворення одного виду руху в інший (види передач: зубчасті – циліндричні, конічні, черв'ячні; пасові – плоскопасові, клинопасові та круглопасові; ланцюгові – втулково-роликові, зубчасті; фрикційні – циліндричні, конічні);

- **виконавчий механізм** – виконує процес, для якого призначена машина та містить робочу камеру, робочі органи, пристрої для подачі продукту в камеру і видалення з неї, а також пристрій для переміщення продукту вздовж камери.

2. Допоміжні механізми:

- **управління** – забезпечують запуск і зупинку машини, а також контроль за її роботою;

- **регулювання** – слугують для настроювання на заданий режим роботи;
- **захисту і блокування** – використовуються для запобігання неправильного включення машини і попередження виробничого травматизму.

За функціональним призначенням механічне устаткування ЗРГ поділяється на [6–8]:

- **сортувально-калібрувальне**: просіювачі, машини для перебирання картоплі, машини для перебирання фруктів, калібрувальні машини;
- **мийне**: посудомийні машини та машини для миття овочів;
- **очищувальне**: машини для очищення картоплі, коренеплодів, цибулі, машини для чищення риби;
- **подрібнювальне**: для подрібнення твердих продуктів, машини для тонкого подрібнення продуктів, машини для протирання продуктів;
- **різальне**: машини для різання овочів, м'яса, хлібобулочних виробів, гастрономічних продуктів;
- **місильно-перемішувальне**: змішувачі фаршу, змішувачі салатів, збивальні машини, машини для замішування тіста;
- **пресувальне**: машини для приготування соків;
- **дозувально-формувальне**: машини для формування котлет, машини для виготовлення пельменів і вареників, подільник вершкового масла, дозатор крему, машини для розкачування тіста;
- **універсальні кухонні машини** – багатоцільові машини, які дозволяють здійснювати різне механічне оброблення харчових продуктів.

За ступенем автоматизації процесів устаткування ЗРГ буває [6–8]:

- **неавтоматизоване** (завантаження, вивантаження, контроль за роботою машини, деякі технологічні операції виконуються оператором);
- **напівавтоматизоване** (основні технологічні операції виконуються за допомогою машини, а деякі допоміжні операції (транспортні, контролюючі) вручну;
- **автоматизоване** (всі основні і допоміжні операції виконуються машиною).

За кількістю операцій устаткування ЗРГ буває:

- **одноопераційні машини** – виконують одну технологічну операцію;
- **багатоопераційні машини** – виконують технологічний процес, який складається з кількох операцій;
- **багатоцільові машини** – виконують декілька технологічних операцій за допомогою виконавчих механізмів або робочих органів, які можуть бути по черзі приєднані до приводу.

За періодичністю дії устаткування ЗРГ буває:

- **періодичної дії**, в яких продукт обробляється за допомогою робочого органу впродовж певного часу, після чого вивантажується, потім завантажується наступна порція продукту і цикл повторюється;
- **безперервної дії**, в яких робочі органи працюють в стабільних умовах, які склалися під час робочого процесу, а завантаження вихідної сировини і вивантаження готової продукції відбувається одночасно і безперервно.

Продуктивність – це здатність технологічної машини виробляти певну кількість продукції за одиницю часу. Кількість виробленої машиною продукції, залежно від її стану, можна вимірювати в одиницях маси (кг), об'єму (m^3) чи штуках (шт.).

Теплове устаткування призначене для нагрівання (теплого оброблення) харчових продуктів: пастеризації, стерилізації, варіння, смаження. **Теплове оброблення** – це процес зміни теплового стану продуктів та інших речовин (середовищ). Завдяки нагріванню [8–10]:

- продукту надаються необхідні фізико-хімічні, структурно-механічні та органолептичні властивості для забезпечення його кулінарної готовності;
- внаслідок знищення мікробів досягається задовільний санітарно-гігієнічний стан продуктів.

Під час нагрівання тепло продукту передається теплопровідністю, конвекцією та тепловим випромінюванням. Основними прийомами теплового оброблення харчових продуктів є варіння і смаження. Вони застосовуються як окремі операції або в різних комбінаціях. Для реалізації цих прийомів в тепловому обладнанні використовують різні способи нагрівання продуктів: поверхневий, об'ємний, комбінований. Під час усіх способів нагрівання зовнішній теплообмін супроводжується перенесенням маси, в результаті чого частина вологи з продуктів переходить в довкілля, а при тепловому обробленні в рідкому середовищі втрачаються також і сухі речовини сировини.

Поверхнєве нагрівання продукту відбувається за допомогою теплопровідності і конвекції під час підведення теплоти до центра продукту через його зовнішню поверхню. Нагрівання центральної частини продукту та доведення до кулінарної готовності протікає, в основному, за рахунок теплопровідності.

Об'ємний спосіб підведення теплоти до продукту відбувається в апаратах з інфрачервоним (ІЧ), надвисокочастотним (НВЧ), електроконтактним (ЕК) та індукційним нагріванням.

Комбіновані способи нагрівання – це послідовний або паралельний нагрів продукції декількома відомими способами з метою скорочення тривалості теплового оброблення, підвищення якості кінцевого продукту та ефективності технологічного процесу.

Класифікація теплового устаткування [8–10]:

1. За технологічним призначенням:

- **універсальне** – призначене для здійснення всіх способів теплового оброблення;
- **спеціалізоване** – використовується лише для певного способу теплового оброблення.

2. За джерелом теплоти:

- **електричне** – використовуються електронагрівачі, в яких електрична енергія перетворюється у теплову;
- **газове** – працює за рахунок тепла, що виділяється при спалюванні газоподібного палива;

- **парове** – працює на насиченій парі, яка конденсується і віддає тепло фазового перетворення;

- **вогневе** – устаткування, що працює на рідкому та твердому паливі.

3. За конструкційним виконанням:

- **несекційне, немодульне** – апарати, що мають різні габарити, не уніфіковані деталі і вузли, встановлюються індивідуально, без урахування блокування з секціями інших апаратів;

- **секційне, модульне** – апарати, в основу конструкції яких покладено однаковий розмір – модуль; вони розраховані на використання функціональних місткостей.

Складові частини теплових апаратів [8–10]:

- **робоча камера** (може бути закритою чи відкритою) – це об’єм, в якому знаходиться продукт у момент теплового оброблення;

- **теплогенеруючий пристрій** – забезпечує нагрівання середовища, з яким безпосередньо контактує продукт і від якого сприймає тепло;

- **корпус (каркас)** – несуча конструкція, на якій закріплюються інші елементи апарата;

- **теплова ізоляція** – це шар матеріалу з низькою теплопровідністю, що зменшує теплові втрати в навколишнє середовище;

- **кожух** – зовнішнє покриття для захисту ізоляції і надання зовнішнього естетичного вигляду;

- **контрольно-вимірювальна арматура і прилади автоматичного регулювання** – призначені для контролю режиму роботи апарата (тиску, температури, вологості середовища робочої камери), його регулювання і забезпечення безпечних умов експлуатації.

Холодильне устаткування призначене для холодильного оброблення харчових продуктів з метою продовження термінів їх зберігання. Основними видами холодильного оброблення є охолодження, заморожування, підморожування, доморожування і холодильне зберігання продуктів. Охолодження застосовують для збереження швидкопсувних харчових продуктів, напівфабрикатів та готових страв, приготування різних видів охолоджених і заморожених виробів і створення мікроклімату. Розрізняють природне та штучне охолодження. Охолодити нагріте тіло природним шляхом можна лише до температури навколишнього середовища, в якому перебуває тіло. Досягти менших температур можливо штучним способом за допомогою холодильних машин. Холодильна машина знижує температуру тіла відносно навколишнього середовища та підтримує її впродовж тривалого часу.

Складові частини холодильного устаткування [8–10]:

- **охолоджувальний об’єм** (може бути закритим чи відкритим), в якому знаходиться продукт на момент холодильного оброблення;

- **холодильна машина** – забезпечує охолодження середовища, з яким безпосередньо контактує продукт;

- **корпус (каркас)** – несуча конструкція, на якій закріплюються інші елементи апарата;

- **теплова ізоляція** – це шар матеріалу з низькою теплопровідністю, що зменшує втрати холоду в навколишнє середовище (використовуються пінополіуретан, пінопласт тощо);

- **кожух** – зовнішнє покриття для захисту ізоляції і надання естетики зовнішньому вигляду;

- **прилади автоматичного регулювання** – призначені для підтримання певного режиму зберігання продуктів в охолоджувальному об'ємі.

Холодильні машини використовують теплоту випаровування легко киплячих рідин, тобто тих, що мають низьку температуру кипіння за атмосферного тиску. Ці речовини називаються холодильними агентами (аміак, фреон).

Основні елементи холодильної машини [8–10]:

- **випарник** – пристрій, що має вигляд змієвикової ребристо-трубної батареї, в якій відбувається кипіння холодильного агента в умовах низької температури за рахунок теплоти, що поглинається з навколишнього середовища; випарник встановлюється в середині охолоджуваного об'єму, у верхній його частині;

- **компресор** – пристрій, який відсмоктує пари холодильного агента із випарника і направляє їх в конденсатор в стисненому стані; компресор складається із циліндра, поршня і електродвигуна;

- **конденсатор** – пристрій, що призначено для охолодження парів холодильного агента і перетворення їх в рідину; для прискорення охолодження через конденсатор продувають повітря спеціальним вентилятором або здійснюють водяне охолодження;

- **дросельний пристрій** (регулюючий вентиль) – пристрій, в якому відбувається зниження тиску холодильного агента для забезпечення умов низькотемпературного кипіння. Крім того, за допомогою цього пристрою регулюється кількість холодильного агента, що подається у випарник.

Класифікація холодильного устаткування ЗРГ [8–10]:

1. За конструкцією:

- стаціонарні холодильні камери;
- збірні холодильні камери;
- холодильні шафи;
- холодильні вітрини;
- холодильні прилавки;
- охолоджувальні столи;
- охолоджувачі напоїв;
- льодогенератори;
- фризери.

2. За температурним режимом:

- середньотемпературне (холодильне) – для зберігання охолоджених продуктів за температури 0...12°C;
- низькотемпературне (морозильне) – для зберігання заморожених продуктів за температури -10...-25°C.

3. За ступенем герметичності охолоджуваного об'єму:

- закрите (має дверцята, що щільно закривають охолоджувальний об'єм);

- відкрите (охолюдуваний об'єм перекивається холодною повітряною завісою, створюваною вентилятором повітроохолоджувача).

4. За характером руху повітря в охолоджуваному об'ємі:

- з природним рухом повітря – статичне охолодження (повітря охоложене випарником опускається вниз, витісняючи тепле повітря вверх);
- з примусовим рухом повітря – динамічне охолодження (повітря продувається електровентилятором через випарник і переміщується в охолоджуваному об'ємі).

Торговельне устаткування ЗРГ призначене для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг, воно містить ваговимірювальне устаткування, реєстратори розрахункових операцій, торговельні автомати та підіймно-транспортне устаткування.

Ваговимірювальне устаткування використовується для визначення маси товару (вантажу) в закладах харчування.

Класифікація ваг [8–10]:

1. За принципом вимірювання маси:

- важільні – принцип дії заснований на врівноваженні сили ваги вантажу за допомогою важеля чи системи важелів;
- електронні – працюють на основі перетворення механічної дії сили ваги вантажу в пропорційний їй електричний сигнал, який виражається цифровим індексом значення вимірюваної маси.

2. За способом встановлення:

- настільні – їх встановлюють на прилавок чи робочому столі і використовують для зважування вантажів до 20 кг;
- підвісні – використовуються на робочих місцях, де інші ваги застосувати важко (межа зважування 30 кг);
- пересувні – встановлюються, як правило, на підлозі у місцях приймання товару і розраховані на масу вантажу до 500 кг;
- стаціонарні – встановлюють на постійному місці.

Реєстратор розрахункових операцій – це пристрій або програмно-технічний комплекс, в якому реалізовані фіскальні функції і який призначено для реєстрації розрахункових операцій при продажу товарів (наданні послуг), операцій з купівлі-продажу іноземної валюти.

Торговельними автоматами називаються пристрої, що в автоматичному режимі (без оператора) здійснюють процес обміну товару на гроші чи грошові еквіваленти. Більшість автоматів поділяють на два класи:

- автомати дозуючі для продажу рідких товарів;
- автомати для продажу штучних товарів.

Підіймно-транспортне устаткування – це машини і механізми, призначені для механізації робіт при навантаженні і розвантаженні сировини, продуктів і матеріалів під час їх приймання і зберігання, переміщення цих об'єктів усередині закладу, транспортуванні готової продукції до місця реалізації, транспортування інвентарю та різного обладнання.

Лекція № 4**Тема: Організація постачання та складського господарства закладів ресторанного господарства**

4.1. Організація постачання закладів ресторанного господарства.

4.2. Організація складського і тарного господарства закладів ресторанного господарства.

(матеріал теми укладено на основі джерел [2, 11])

4.1. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Рациональна організація постачання ЗРГ сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є важливою умовою ефективної роботи виробництва. У ЗРГ використовують два види постачання: продовольче та матеріально-технічне. Їх основною метою є вчасне забезпечення підсистем закладу необхідними видами ресурсів у потрібній кількості і якості. Вимоги до організації матеріально-технічного і продовольчого постачання ЗРГ [11]:

- забезпечення різноманітного асортименту товарів у достатній кількості та належній якості протягом року;

- своєчасність та ритмічність завезення товарів за дотримання графіка завезення;

- скорочення ланковості просування товарів;

- оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання із ними договорів на постачання товарів.

У великих ЗРГ, незалежно від форми власності, створюють відділи постачання, у невеликих – призначають працівника, який відповідає за організацію постачання. У ЗРГ необхідно формувати список потенційних постачальників, який буде постійно оновлюватися та доповнюватися. Цей список аналізують за критеріями [11]:

- ціна продукції;

- якість продукції;

- надійність поставок;

- відстань від постачальника до ЗРГ;

- терміни виконання замовлення;

- організація управління якістю постачальником;

- фінансове становище постачальника та кредитоспроможність.

ЗРГ укладають договори з постачальниками, що є документами, які визначають права й обов'язки сторін щодо постачання усіх видів продукції.

Сировина, напівфабрикати та продовольчі товари в ЗРГ можуть надходити із підприємств-виробників, оптових баз, складів, оптових фірм, торгово-закупівельних фірм тощо. В якості посередників між виробниками та ЗРГ можуть бути брокери та торговельні агенти, які сприяють купівлі-продажу товарів і за свої послуги одержують комісійну винагороду.

ЗРГ повинні забезпечувати ефективний рух товарів (рух матеріального потоку), основними принципами якого є [11]:

- оптимальна ланковість руху товарів (складська ланковість – кількість складів, через які проходить товар на шляху до споживача);
- ефективне використання транспортних засобів;
- ефективне використання торговельно-технологічного устаткування;
- скорочення кількості операцій з товаром.

Технологічний процес товароруку зображено на рис. 4.1. Розрізняють **складську** та **транзитну форми постачання товарів**. За складської форми товар проходить не менше, ніж чотири склади, що може вплинути на його якість. За транзитної форми – мають місце прямі зв'язки між постачальником та споживачем [2, 11].

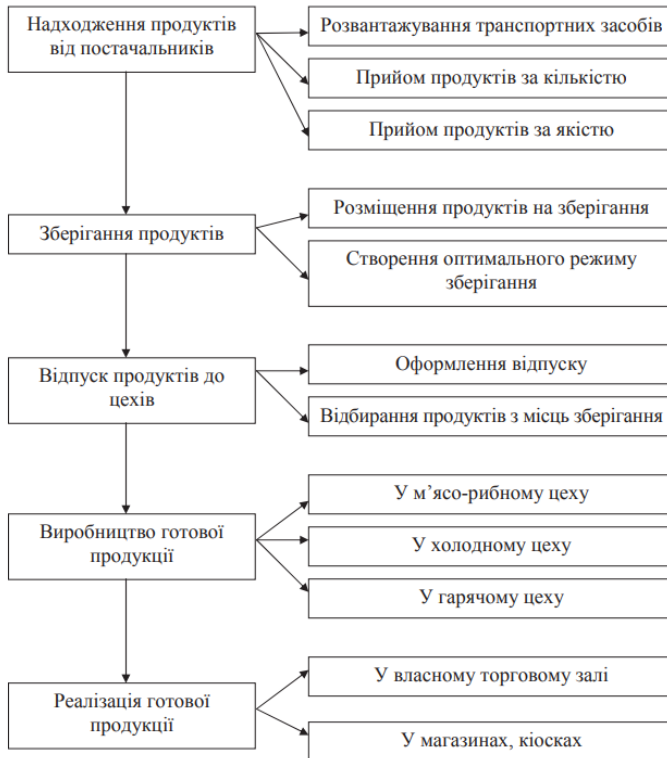


Рис. 4.1 – Технологічний процес товароруку [11]

Доставлення товару може відбуватися централізованим та децентралізованим способами. **Централізований спосіб** передбачає, що доставлення відбувається силами та засобами постачальника, а **децентралізований** – вивезення товарів від постачальника проводить ЗРГ своїм або орендованим транспортом [2, 11].

Приймання продовольчих товарів у ЗРГ відбувається у два етапи: за кількістю та за якістю. Схема оформлення приймання товарів у ЗРГ представлена на рис. 4.2.



Рис. 4.2 – Схема оформлення приймання товарів у ЗРГ [11]

Перший етап приймання продукції за кількістю відбувається за товарно-транспортними накладними, рахунками-фактурами, шляхом перерахунку тарних місць, зважування тощо. Якщо товар надійшов у несправній тарі, тоді окрім перевірки ваги брутто, ЗРГ має право вимагати розкриття тари і перевіряння ваги нетто. Другий етап передбачає перевіряння маси нетто і кількості товарних одиниць одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувної продукції – не пізніше 24 год з моменту приймання товару. На кожному тарному місці має бути ярлик із вказуванням дати виготовлення і кінцевим терміном реалізації. При виявленні недостачі складають відповідний акт [11].

Одночасно з прийманням товарів за кількістю проводять їх приймання за якістю. Термін перевіряння якості для швидкопсувних товарів 24 год, а для нешвидкопсувних – 10 днів. Приймання товарів за якістю проводять за органолептичними показниками (вигляд, колір, запах, смак). При цьому перевіряють відповідність державним стандартам та технологічним умовам. До транспортних документів постачальники додають сертифікати або посвідчення якості, де зазначають дату виготовлення, термін реалізації, назву фірми, гігієнічні сертифікати із зазначенням допустимого і фактичного рівня важких металів. У випадку виявлення невідповідності якості складають акт. Забороняється приймати продукти [11]:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і ветеринарного посвідчення;

- м'ясо сільськогосподарської птиці та яйця без ветеринарного посвідчення, а також із неблагополучних за сальмонельозом господарств;

- консерви із порушенням герметичності, бомбажем;
- овочі і плоди з ознаками гнилі;
- гриби солені, мариновані, сушені без наявності документа про якість;
- продукцію рослинництва без посвідчення якості.

Для забезпечення безперебійної роботи ЗРГ необхідні **товарні запаси**. Вони мають бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи закладу. Оскільки наднормативні запаси збільшують втрати під час зберігання, сповільнюють оборотність товарів, ускладнюють облік, захащують складські приміщення, погіршують умови зберігання. Для ЗРГ рекомендуються норми товарних запасів за нормальних умов зберігання [2, 11]:

- нешвидкопсувні продукти (борошно, цукор, крупа тощо) – 8...10 днів;
- швидкопсувні продукти (м'ясо, риба тощо) – 2...5 днів;
- запаси хліба, молока не мають перевищувати одноденну реалізацію.

Для ЗРГ важливим також є організація матеріально-технічного постачання, тобто постачання устаткування, меблів, кухонного і столового посуду, виробничого та торговельного інвентарю, спецодягу, столової білизни тощо. Критеріями обрання постачальника для цих товарів є [11]:

- сервісне обслуговування устаткування;
- ціна устаткування;
- гарантійне обслуговування;
- терміни доставки устаткування та умови оплати.

Під час приймання устаткування, що надійшло у тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт.

Кількість необхідного устаткування для ЗРГ визначається відповідно до норм оснащення торгово-технологічним та холодильним устаткуванням. Кількість і номенклатура столового посуду та приборів, а також кухонного інвентарю визначається залежно від типу підприємства та кількості посадочних місць [2, 11].

4.2 Організація складського і тарного господарства закладів ресторанного господарства

Складські приміщення ЗРГ призначені для приймання від постачальників продуктів, сировини та напівфабрикатів, їх короткочасного зберігання та відпускання (рис. 4.3). Складські приміщення можуть розташовуватися в окремих приміщеннях, а також на перших, цокольних та підвальних поверхнях ЗРГ. Вони повинні мати зручний зв'язок із виробничими приміщеннями. Компонування складських приміщень відбувається за напрямком руху сировини та продуктів при

забезпечені найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт [2, 11].



Рис. 4.3 – План приміщень для приймання і зберігання продуктів [2]:
1 – стрічковий транспортер; 2 – ваги; 3 – вантажний візок; 4 – товарні ваги;
5 – колісний піддон; 6 – підтоварник; 7 – стелажі; 8 – мийна ванна

Сукупність робіт, що виконуються на різних складах, передбачає три види матеріальних потоків: вхідний, вихідний та внутрішній.

Нааявність вхідного потоку означає необхідність розвантаження транспорту, перевіряння кількості та якості товарів, які надходять у ЗРГ. Вихідний потік обумовлюється необхідністю завантаження на транспорт або відпускання на виробництво товарів, внутрішній – необхідність переміщення вантажу усередині складу [2, 11].

Комплекс складських операцій передбачає послідовність [2]:

- розвантаження транспорту;
- приймання товарів;
- розташування для зберігання;
- відпускання товару;
- внутрішньо-складське переміщення товару.

Площі складських приміщень розраховуються відповідно до норм навантаження на 1 м² площі підлоги. Норми навантаження: м'ясо, м'ясо-продукти, риба – 100...200 кг/м³; напівфабрикати м'ясні та рибні – 100 кг/м³; гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти – 200...250 кг/м³; напої, вино, пиво, вода – 400...500 кг/м³; картопля, цибуля, фрукти – 250...300 кг/м³; капуста свіжа,

сухофрукти, макаронні і кондитерські вироби – 300 кг/м³; борошно, крупи, цукор – 500...600 кг/м³ [2].

Оснащення складських приміщень залежить від типу та потужності ЗРГ, нормативів товарних запасів. Для обладнання складських приміщень використовуються стелажі та підтоварники для розташування та зберігання продуктів. У м'ясних камерах – підвісні гачки, ваговимірювальне, підйомно-транспортне та холодильне обладнання. Складські приміщення мають бути оснащенні необхідним інвентарем, інструментами для приймання сировини, її зберігання та відпускання. Для зберігання швидкопсувних продуктів на підприємствах обладнують охолоджувальні камери [2, 11].

Висота складських приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4...2,8 м.

Внутрішнє розташування складу має забезпечувати використання найбільш раціональних засобів розташування та укладання товарів, унеможливити негативний вплив одних товарів на інші під час зберігання та не допускати поперечних, перехресних рухів товарів. При зберіганні сировини і продуктів необхідно дотримуватися вимог санітарних норм. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень [2]:

- для дотримання санітарних правил стіни в складських приміщеннях мають бути захищені від гризунів і пофарбовані олійною фарбою, а стіни охолоджувальних камер – облицьовані кахлем для систематичного вологого прибирання;

- освітлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах має бути лише штучним, в інших складських приміщеннях, крім штучного, може бути і природне;

- вентиляція в складських приміщеннях має бути природною і механічною (витяжною);

- підлога має забезпечувати безпечне та зручне переміщення вантажів і транспортних засобів;

- ширина коридорів складів має бути 1,3...1,8 м, у випадку застосування візків – 2,7 м.

Для запобігання втрат продуктів, які швидко псуються, необхідно забезпечити в складських приміщеннях оптимальний режим зберігання відповідно до їх фізико-хімічних властивостей. **Режим зберігання** – це певна температура, швидкість руху повітря, відносна вологість. При зберіганні необхідно стежити за дотриманням термінів реалізації продуктів, особливо тих, які швидко псуються. Зокрема, крупно шматкові напівфабрикати з м'яса зберігаються 48 год за температури 2...6°C, порціонні без панірування напівфабрикатів – 24 год, напівфабрикати м'ясні січені – 12 год, риба всіх найменувань – 48 год за температури 0...2°C, риба заморожена – 24 год за такої ж температури, молочнокисла продукція – не довше 36 год за температури 2...6°C.

Велике значення має правильне розташування товарів із урахуванням максимального використання площі складу, можливості застосування механізмів, забезпечення безпеки роботи персоналу, оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей [2, 11].

Нормовані втрати – втрати в межах природного збитку (усихання, вивітрювання, розтрушування, розпил, розлив тощо). Природний збиток має місце в результаті фізико-хімічних процесів у продуктах під час зберігання. Норми природних втрат встановлюються на всі види продуктів. Природні втрати списуються в період інвентаризації, якщо на складі виявлена нестача. Розрахунки по природних втратах виконує бухгалтерія і затверджує директор підприємства.

До **ненормованих втрат** відноситься бій та псування продуктів. Ці втрати виникають в результаті незадовільних умов перевезення і зберігання продуктів, а також внаслідок безгосподарності працівників складських приміщень. Втрати від бою і псування продуктів оформляють актом не пізніше ніж на наступний день після їх встановлення. Вартість зіпсованих продуктів стягується з винних осіб.

Відпускання продукції є однією із найважливіших завершальних операцій складського циклу. Відпускання продуктів проходить на виробництво, у філії, буфети на вимоги, що складені матеріально-відповідальними особами (завідувачем виробництва, буфетниками). На підставі вимог бухгалтерія оформляє накладні, які підписуються головним бухгалтером і керівником підприємства, а після відпускання товарів – завідувачим складом і матеріально-відповідальною особою, що одержала товар. При отриманні продуктів зі складу перевіряється відповідність їх накладним за асортиментом, масою і якістю, а також справністю тари [2].

Перед відпусканням комірник розкриває тару, перевіряє якість товару, проводить його сортування і зачищення. При відпусканні продуктів комірник дотримується певної послідовності: товари, які надійшли раніше, відпускаються в першу чергу, спочатку сухі продукти, потім з охолоджувальних камер і в останню чергу – картопля, овочі.

При отриманні продуктів матеріально-відповідальні особи мають перевірити вагу тари, якість продукції, терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування і записів у накладній [2, 11].

Тара – це товарна упаковка, яка вживається при перевезенні і зберіганні товарів. Тара призначена для забезпечення збереження кількості, якості товарів, оберігає їх від зовнішнього впливу, втрат і псування. Усі товари і продукти, які переробляються або реалізуються ЗРГ, доставляються в тарі. Різні фізико-хімічні властивості сировини, продуктів, готових виробів визначають необхідність використання різноманітних видів тари [2].

Тару класифікують за чотирма основними ознаками [2]:

- відповідно до матеріалу, з якого виготовлена, тара буває дерев'яна, скляна, металева, тканинна, картонно-паперова, пластмасова, різна;
- за ступенем жорсткості, тобто здатності чинити опір механічним діям, тара буває жорстка, напівжорстка, м'яка;
- за ступенем спеціалізації тара буває універсальна (використовується для декількох видів товарів) та спеціалізована;
- за кратністю використання тара буває одноразова і багатообігова (використовуваною неодноразово); багатообігова тара поділяється на інвентарну, що належить певному підприємству-постачальнику і що має його інвентарний номер, та тару загального користування, що надходить від різних постачальників.

Уніфікація тари знайшла своє відображення в створенні функціональних місткостей і засобів їх переміщення. Ці місткості призначені для зберігання, приготування, транспортування напівфабрикатів від підприємств-виробників до ЗРГ, короткочасного зберігання, приготування і роздавання страв. До тари висуваються технічні, експлуатаційні, економічні, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги. До технічних вимог відносяться вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повне збереження продукції і багатократне використання тари. Експлуатаційні вимоги до тари передбачають зручність упакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання, продавання товарів. Санітарно-гігієнічні вимоги припускають забезпечення можливості швидкого санітарного оброблення і дезінфекції. Екологічність тари – це її нешкідливість, що при утилізації виключає забруднення навколишнього середовища [2, 11].

Обіг тари передбачає її приймання, розкриття, зберігання і повернення. Тара, що надходить з товаром, має бути прийнята з відповідними нормативним документами і умовами договору постачання матеріально-відповідальними особами так само, як і товар. Під час приймання перевіряють фактичну наявність тари і зіставляють її з даними супровідних документів. Необхідно звертати увагу на наявність сертифікату, а також правильність тарного маркування. Також під час приймання тари перевіряють її цілісність, зовнішній вигляд, звертають увагу на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень тощо. З'ясовують, наскільки якість тари, що надійшла, відповідає вимогам ДСТУ, технічним умовам, супровідним документам. У випадку невідповідності якості тари вимогам стандартів необхідно скласти акт у тому ж порядку, що і на товар.

Зберігання тари відбувається в спеціально призначених коморах або приміщеннях штабельним або стелажним способом. Тару, що має специфічний запах, зберігають окремо [2, 11].

Порядок повернення тари необхідно передбачити в договорі постачання. Тара інвентарна багатообігова, що належить певному постачальнику, повертається йому за заставними цінами, обумовленими у договорі. Тара, вартість якої включена у вартість товару, повертається на тарозбірні пункти як тароматеріал. Тара, вартість якої не включена у вартість товару, має повертатися постачальнику товару згідно договору [2, 11].

Лекція № 5

Тема: Організація виробництва у закладах ресторанного господарства

- 5.1. Структура виробництва.
 - 5.2. Організація роботи заготівельних цехів.
 - 5.3. Організація роботи доготівельних цехів.
- (матеріал теми укладено на основі джерел [2, 11])

5.1. Структура виробництва

ЗРГ – це складна цілісна система головною функцією якої є виробнича діяльність з виготовлення та відпускання продукції. Складові виробничої діяльності ЗРГ [11]:

- праця персоналу ЗРГ як активна частина виробництва, що становить основу процесу виробництва;
- предмети праці (сировина тощо) над якими працює персонал закладу для перетворення їх у кінцевий продукт (напівфабрикати, кулінарні, борошняні та кондитерські вироби тощо);
- засоби праці – частина засобів виробництва (технологічне обладнання, інвентар, оснащення тощо) за допомогою яких людина впливає на предмети праці.

Організація виробництва – це сукупність законів, принципів, методів, правил, процесів, навичок і дій, спрямованих на [11]:

- об'єднання і забезпечення взаємодії людських і матеріальних складових виробництва;
- визначення необхідних зв'язків та узгодження дій учасників виробництва з метою підвищення його ефективності та одержання прибутку;
- створення умов для досягнення загальної мети колективу та цілей кожного працівника.

У ЗРГ виокремлюють **основне виробництво**, що охоплює всі процеси, які безпосередньо пов'язані із випусканням готової продукції, і **допоміжне виробництво**, яке містить процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва [2]. Організація основного виробництва залежить від того, як організована робота цеху, відділення, виробничої ділянки, робочого місця.

Цех – це відокремлений підрозділ у технологічному відношенні, який має завершений процес виробництва певних виробів чи напівфабрикатів. Цех може об'єднувати відділення, ділянку та лінію.

Виробнича ділянка – це частина цеху, де повністю виконується деякий виробничий процес.

Відділення – виробничий підрозділ, який створюється у великих цехах, наприклад, у гарячому цеху може створюватися супове та соусне відділення.

Робоче місце – це частина виробничої площі, де працівник або група працівників виконують технологічну операцію або комплекс операцій для будь-якої стадії виробничого процесу. Робоче місце обладнане технологічним обладнанням (механічним, тепловим, холодильним, немеханічним, ваговимірювальним), інвентарем, інструментом, посудом, тарою, що необхідні

працівнику для виконання окремих технологічних операцій. Робочі місця можуть бути спеціалізованими чи універсальними. На великих підприємствах, де застосовується поопераційна форма розподілу праці, в цехах організовують спеціалізовані робочі місця, на яких кожен працівник виконує визначену операцію з постійним набором інструментів та інвентарю. На доготівельних підприємствах із безцеховою структурою виробництва переважають універсальні робочі місця для виконання різних технологічних операцій. Ці місця забезпечують повним набором інструментів, інвентарю, посуду, пристроїв для виконання всіх технологічних операцій. Правильне розташування на робочому місці обладнання, сировини та напівфабрикатів, посуду, інвентарю, наявність технологічних карт або таблиць норм відходів і виходу напівфабрикатів сприяють створенню найкращих умов для праці. Площа кожного робочого місця має бути достатньою для вільного доступу до обладнання при його експлуатації і ремонті. Для забезпечення безпеки праці установлюють захисні засоби, щитки, запобіжні пристрої. Де це необхідно, підводять холодну і гарячу воду, газ, електроенергію, встановлюють додаткове освітлення [2, 11].

Потокова лінія – сукупність робочих місць, які розташовані за ходом виробничого процесу та призначені для виконання певних технологічних операцій.

Взаємозв'язок окремих підрозділів підприємства, які беруть участь у виконанні однієї чи декількох стадій технологічного процесу, визначає структуру виробництва. ЗРГ залежно від їх типу і потужності можуть мати цехову і безцехову структуру виробництва [2, 11].

Цехова структура виробництва передбачена на великих підприємствах, які працюють на сировині (у ресторанах, їдальнях), і заготівельних підприємствах (фабриках-заготівельнях, кулінарних фабриках, їдальнях-заготівельнях). Цехи поділяються на заготівельні (м'ясний, рибний, птахогомільковий, м'ясо-рибний, овочевий); доготівельні (гарячий, холодний); спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний). У ЗРГ, які працюють на напівфабрикатах, організовують цех дороблення напівфабрикатів і цех оброблення зелені. У кожному цеху налагоджують відповідні технологічні лінії. **Технологічною лінією** називається ділянка виробництва, оснащена необхідним обладнанням для здійснення технологічного процесу. Цехова структура виробництва сприяє поопераційному поділу праці та її спеціалізації, більш ефективному використанню обладнання [2, 11].

Безцехова структура виробництва характерна для доготівельних підприємств, що працюють на напівфабрикатах і мають невелику виробничу програму та обмежений асортимент продукції власного виробництва (спеціалізовані закусочні, шашличні, пельменні, їдальні-доготівельні тощо). На цих підприємствах практикують функціональний розподіл праці, тобто всі операції виконують одна або дві виробничі бригади, які підпорядковуються завідувачу виробництва. За безцехової структури виробництва назви цехів (гарячий, холодний, м'ясний, рибний, овочевий тощо) є умовними. Вони не позначають структурні підрозділи виробництва, а лише розмежовують деякі технологічні процеси та операції в окремих приміщеннях із урахуванням вимог санітарії [2, 11].

У барах і буфетах, що функціонують самостійно, виокремлюють заготівельне і доготівельне приміщення. У заготівельному організовують ділянку для оброблення овочів, риби, м'яса і птиці, в доготівельному – передбачають дві технологічні ділянки. Перша ділянка призначена для приготування гарячих напоїв (чаю, кави, какао, шоколаду тощо), солодких страв, гарячих закусок, деяких других гарячих страв, теплового оброблення продуктів, які використовують для приготування холодних закусок, випікання деяких борошняних виробів. Друга ділянка – для приготування холодних закусок, солодких страв, освіжаючих напоїв, порціонування, оформлення і відпускання готової продукції [2, 11].

5.2. Організація роботи заготівельних цехів

Призначення заготівельних цехів ЗРГ – первинне оброблення сировини і виготовлення напівфабрикатів для постачання їх до гарячого цеху, до доготівельних закладів, магазинів і відділів кулінарії. Під час організовування заготівельних цехів необхідно забезпечити [2, 11]:

- потоковість виробництва;
 - послідовність проведення технологічних процесів;
 - мінімальні технологічні і транспортні вантажні потоки;
 - об'єднання в одних приміщеннях виробництв, які потребують однакового температурного режиму і вологості повітря;
 - забезпечення вимог санітарії та вжиття заходів з охорони праці і техніки безпеки;
 - розташування складських охолоджувальних приміщень в одному блоці.
- Заготівельними цехами є: овочевий, м'ясний, рибний, м'ясо-рибний, птахогомільковий.

Овочевий цех

Овочевий цех призначено для оброблення і приготування напівфабрикатів з овочів та нарізування овочів, які потім надходять у доготівельні цехи. Цех містить лінію для оброблення картоплі і коренеплодів, лінію для оброблення цибулі, лінію для оброблення капусти і зелені (рис. 5.1).

Асортимент напівфабрикатів овочевого цеху містить: картоплю сиру очищену, буряк, моркву, цибулю ріпчасту очищену, капусту свіжу білокачанну зачищену, цибулю зелену, салат зелений, пастернак, петрушку. Обсяг виробництва продукції визначається на основі замовлень, що надходять від доготівельних підприємств або цехів [2, 11].

У цеху використовується обладнання: підтоварник для зберігання овочів, мийні ванни, виробничі столи, машина для нарізування овочів зі змінними насадками (механізмами). Також у цеху передбачено необхідну кількість інвентарю та інструментів, які промарковані ОС (овочева сировина): машина для миття і чищення картоплі, бак для відходів, відро, дошка обробна, ножі для нарізування овочів, пристосування для нарізування сирих овочів, тертки ручні, каструлі, ніж для коренеплодів, шинковниця тощо.

Овочевий цех розташовується, як правило, поряд із коморою овочів. Подання сировини у цех має бути механізованим із використанням підйомників, ліфтів, вантажних візків. Калібрування, сортування та зважування сировини відбувається на завантажувальних майданчиках складської групи приміщень. Для калібрування та сортування використовують сортувальні (калібрувальні) машини. Для миття картоплі і коренеплодів використовують мийні або мийно-очисні машини. Очищення картоплі і коренеплодів від шкірки може бути механічним чи ручним.

Цибуля ріпчаста та зелена очищається вручну, промивається. Далі її попередньо нарізують кільцями, напівкільцями, соломкою, кубиками тощо, залежно від подальшого використання.

Зелену цибулю – зачищають, промивають, нарізують.

Помідори сортують, миють, вирізають плодоніжку і промивають. Використовують для приготування салатів, фарширування, запікання, а також подавання в сирому вигляді. Також їх нарізують кружальцями.

Огірки сортують за розмірами, миють. У великих – очищають шкірку та вичищають насіння, а у маленьких – тільки верхівку та основу плода. Нарізають кружальцями, шматочками, дрібними кубиками, соломкою. Використовують для приготування салатів, холодних закусок, а також подавання в сирому вигляді.

Перець сортують, видаляють насіння, промивають, розрізають та нарізують або залишають цілим для запікання та фарширування. Використовують для приготування салатів, супів, борщів, рагу, запікання, а також подавання в сирому вигляді [2, 11].

Кабачки миють, зрізують плодоніжки та тонкий шар шкірки, а потім нарізують.

Зелень миють, відрізають коріння, дрібно нарізують, а частину залишають для прикрашання.

Очищені коренеплоди, ріпчасту цибулю та капусту накривають вологою тканиною, щоб запобігти забрудненню і висиханню. Очищену картоплю зберігають у воді, але не більше 4 год, щоб не почався процес бродіння крохмалю. Овочеві напівфабрикати зберігають і доставляють у гарячий цех у спеціальній тарі, за її відсутності зберігають у ваннах.

Овочевий цех може бути джерелом забруднення підприємства патогенною мікрофлорою. Тому овочі ретельно потрібно сортувати, очищати та мити. Особливо ретельному обробленню піддаються овочі, які потрапляють в їжу сирими. Свіжі огірки, помідори потрібно мити у великій кількості води, а зелень замочувати у воді 5...10 хв, а потім ретельно мити у воді [2, 11].

Під час оброблення картоплі особливу увагу приділяють доочищенню її від вічок і позеленілих частин.

Солені і квашені овочі промивають при виявленні плісняви. Напівфабрикати із свіжих овочів потрібно відразу піддавати тепловому обробленню. Очищені овочі можна зберігати за температури від 2 до 6°C не більше 12...24 год [2, 11].

Робочі частини машин після завершення роботи розбирають та ретельно миють гарячою водою із додаванням миючих засобів. Робочий стіл потрібно

протирати вологою ганчіркою, а в кінці робочого дня вимити з миючими засобами і ополіскувати гарячою водою. У процесі роботи необхідно своєчасно прибирати зі столу харчові відходи, забруднений кухонний посуд та інвентар. Дошки та ножі необхідно використовувати виключно за призначенням і відповідно до маркування.

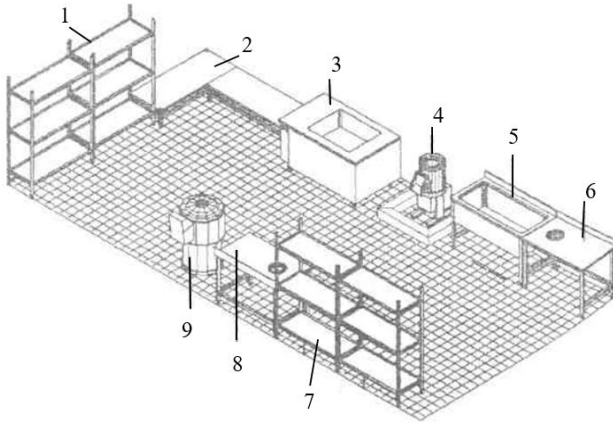


Рис. 5.1 – Розташування обладнання в овочевому цеху [2, 11]:

1 – стелажі; 2 – підтоварники; 3 – овочемийна машина; 4 – картоплеочищувальна машина; 5 – ванна; 6, 8 – стіл для відходів; 7 – стелаж; 9 – овочемийна машина

М'ясний цех

Великі ЗРГ організовують м'ясний цех в окремому приміщенні, середні і невеликі для оброблення м'яса і риби мають одне приміщення.

У м'ясному цеху проходить виробництво напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, кролятини відповідно до технологічної схеми кулінарного розбирання туш. Цех містить дві технологічні лінії – оброблення туш великої рогатої худоби (ВРХ) й оброблення туш малої худоби (МРХ) (рис. 5.2 – 5.3).

Технологічна схема оброблення м'яса передбачає: розморожування, промивання, обсушування, обвалювання, зачищення, жилкування, виробництво великошматкових, порційних, дрібношматкових та інших напівфабрикатів.

Розморожування м'ясопродуктів, які надійшли у замороженому стані, проводиться протягом трьох діб у спеціальних камерах – дефростерах з температурою 4...6°C і відносною вологістю 85%. Місткість дефростерів має бути розрахована на триденну кількість сировини. Після дефростації м'ясо надходить у відділення обмивання. Перед цим із туш зрізуються тавро, забруднені місця та згустки крові. Обмите м'ясо обсушується. Обвалювання, зачищення та жилкування м'яса, відокремлення велико-шматкових напівфабрикатів проводиться вручну спеціальним ножом для обвалювання на виробничому столі шириною не менше 1 м. Металеві кришки столів обмежені бортиками для затримки м'ясного соку.

Обвалювання проходить на обробних дошках, маркованих МС (м'ясна сировина). У шухлядах столів зберігаються ножі. Після обвалювання частини туш надходять на робочі місця жилкування, де м'ясо зачищається від плівок і відділяються сухожилля. З допомогою пересувних візків великошматкові напівфабрикати спрямовуються до місця нарізування та фасування. Кістки зачищаються спеціальним ножем і спрямовуються на розпилювання. Для виробництва м'ясних порційних і дрібношматкових напівфабрикатів створюються окремі робочі місця, які оснащуються виробничими столами зі спеціальною гіркою для спецій, солі, сухарів, вагами, технологічними картками та іншою нормативно-технічною документацією. Поряд із робочим місцем устанавлюється пересувний стелаж із функціональними місткостями [2, 11].

Виробництво січених напівфабрикатів організовується відповідно до технологічного процесу. При цьому передбачаються два робочих місця – для приготування фаршу та дозування і формування напівфабрикатів. Робоче місце для приготування котлетної маси має бути оснащене: м'ясорубкою, фаршмішалкою, місткостями для замочування хліба, навісними шухлядами для зберігання спецій та солі. Формування виробів проводиться на котлетоформувальній машині чи вручну. Готові вироби поміщаються у функціональні місткості і транспортуються в експедицію. М'ясні напівфабрикати зберігаються в охолоджуваних приміщеннях з дотриманням відповідних умов.

Рибний цех

Рибний цех призначено для первинного оброблення риби та приготування із неї напівфабрикатів. У рибний цех надходять: риба жива, охолоджена, морожена, солена та нерибні продукти моря. Оброблення риби із кістковим скелетом і приготування із неї напівфабрикатів проходить за схемою, яка містить операції: розморожування, вимочування, чищення, потрошіння, відрізання голів, плавців, хвостів, промивання, приготування напівфабрикатів.

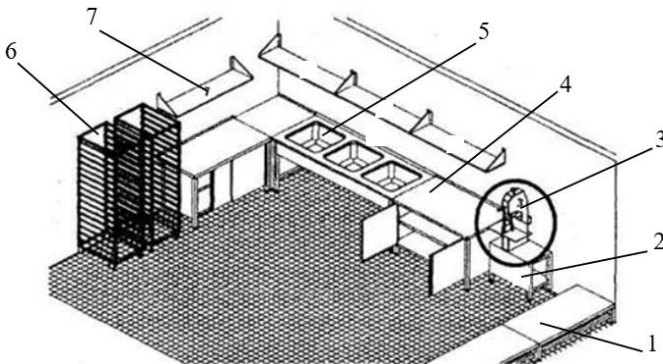


Рис. 5.2 – Розташування обладнання в м'ясному цеху [2, 11]:

- 1 – підтоварники; 2 – нейтральна база; 3 – пилка; 4 – стіл; 5 – мийна ванна;
6 – багатоярусні візки; 7 – полиці

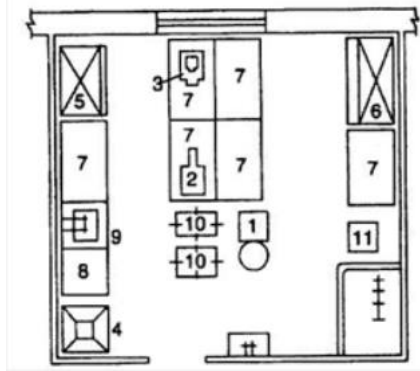


Рис. 5.3 – Розташування обладнання в м'ясному цеху потужністю 0,5 т [2, 11]:
 1 – універсальна машина; 2 – м'ясорубка; 3 – машина для формування і панірування котлет; 4 – пристрій для обсмалювання птиці; 5, 6 – холодильні шафи; 7, 8 – виробничі столи; 9 – мийна ванна; 10 – візок-стелаж; 11 – стілець для розрубання м'яса

У рибних цехах великої потужності створюється дві технологічні лінії – оброблення риби з кістковим скелетом (луската і безлуска) і оброблення риби з хрящовим скелетом (осетрова риба).

Для розморожування риби (брикети) поміщається в сітчасті контейнери і занурюється на 2...3 год у ванни з розчином повареної солі (7...10 г солі на 1 л води) за температури 18°C. Солонa риба вимочується у холодній воді протягом 4...6 год у ваннах або інших місткостях, в яких періодично замінюється вода (через 1...2 год), або в проточній воді [2, 11].

Чищення риби проходить ручним (ножами, тертушками, скребками) або механічним способом із застосуванням механізму чи машини для очищення риби на спеціальних виробничих столах із бортиками. Потрошіння риби проводиться на спеціальних столах із нахилом поверхні до центру, де зроблено отвір для збирання відходів. Це виключає забруднення тушок технічними відходами. Відходи сортуються на харчові та технічні. Плавці відрізаються з допомогою плавцерізки чи ножем. У великих цехах процес відрізання голів і хвостів механізовано. Тушки риби та харчові залишки промиваються у ваннах з двома відділами з допомогою щіток. Для зниження втрат соку і зменшення мікрофлори риба занурюється на 4...5 хв у 15%-й розчин солі за температури 4...6°C.

Робоче місце для виготовлення рибних напівфабрикатів має бути укомплектоване виробничими столами, обробними дошками, ножами, вагами, спеціями, сіллю. Робоче місце для виготовлення рибних напівфабрикатів із січеної маси організовується аналогічно м'ясному цеху.

Готові рибні напівфабрикати охолоджуються у холодильних камерах за температури 1...3°C протягом 2...4 год. Товщина шару напівфабрикату має бути не більше за 15 см. Після цього рибні напівфабрикати викладаються у

функціональні місткості та відправляються в експедицію. Зберігаються рибні напівфабрикати за температури не вище 5°C протягом 24 год, січені – 6 год. Рибні харчові відходи (голови, кістки, плавці) використовують для приготування бульйонів, маринадів; ікру та молоки – для приготування запіканки.

Устаткування в рибному цеху (рис. 5.4) [2, 11]:

- тара для доставлення риби з продовольчого складу;
- ванни для розморожування чи нетривалого замочування соленої риби;
- стіл для оброблення риби з механічною робочисткою;
- ванна для промивання риби;
- виробничий стіл для порціонування риби з настільними вагами;
- ванна пересувна для доставлення риби до гарячого цеху;
- шафа холодильна;
- тара для збирання відходів;
- ванна для вимочування порційних шматків соленої риби.
- ящик для солі та борошна.

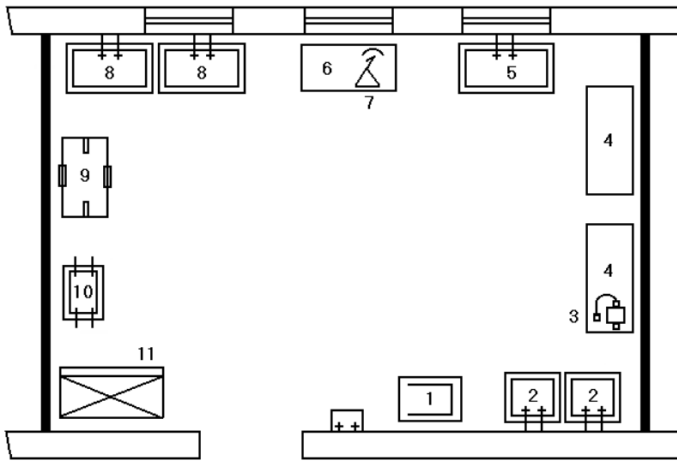


Рис. 5.4 – Розташування обладнання в рибному цеху [2, 11]:

- 1 – ящик для риби; 2 – ванна для розморожування риби; 3 – робочистка; 4 – стіл виробничий; 5 – ванна для промивання риби; 6 – виробничий стіл для порціонування риби; 7 – ваги; 8 – ванни для вимочування соленої риби; 9 – стелаж пересувний; 10 – ванна пересувна для доставки риби до гарячого цеху; 11 – шафа холодильна

М'ясо-рибний цех

У м'ясо-рибному цеху організовуються спеціальні робочі місця (дільниці) розроблення та виготовлення напівфабрикатів із м'ясопродуктів, риби, та субпродуктів (рис. 5.5). При цьому необхідно забезпечити роздільне оброблення та зберігання напівфабрикатів із м'яса і риби [2, 11].

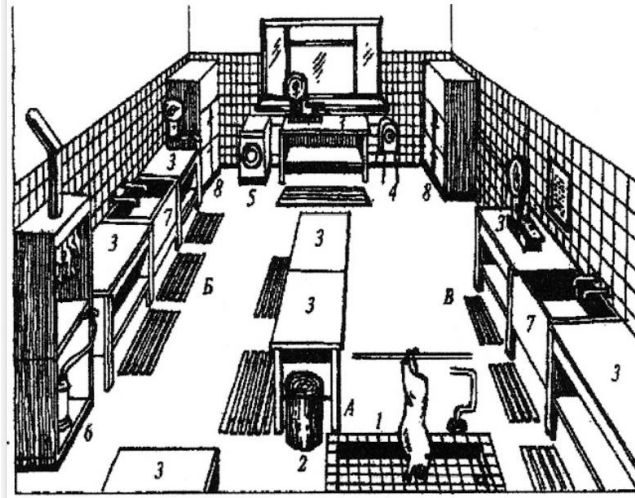


Рис. 5.5 – Розташування обладнання в м'ясо-рибному цеху [2, 11]:

А – дільниця оброблення м'яса; Б – дільниця оброблення птиці; В – дільниця оброблення риби; 1 – ванна з бортиками; 2 – розрубувальна колода; 3 – виробничі столи; 4 – універсальний привод; 5 – м'ясорубка; 6 – обсмалювальна шафа; 7 – ванни мийні; 8 – холодильна шафа

Обов'язковими умовами організації роботи м'ясо-рибного цеху є дотримання санітарних вимог і розділення тари, інвентарю, інструментів для окремих видів сировини. На лінії оброблення м'ясопродуктів виконуються операції: розморожування, обмивання, розрубання туш і обвалювання, зачищення м'яса та відокремлення великошматкових напівфабрикатів, приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів, виготовлення напівфабрикатів із січеної маси. На лінії оброблення м'яса встановлюються столи, м'ясорубка, формувальна машина тощо. Робочі місця оснащуються необхідним інвентарем та інструментом. Для короточасного зберігання напівфабрикатів встановлюється холодильна шафа чи виробничий стіл із охолодженням.

Планування робочих місць з виробництва м'ясних напівфабрикатів аналогічне організації робочих місць у м'ясному цеху. У цехах малої потужності допускається виконання всіх операцій з виробництва м'ясних напівфабрикатів на одному робочому місці.

Робоче місце для оброблення птиці обладнується пересувним стележем і ванною, виробничим столом із вмурованою ванною, необхідним інструментом та інвентарем, пристроєм для обсмалювання. На цьому ж робочому місці після його відповідного санітарного оброблення можна обробляти субпродукти.

На лінії оброблення риби встановлюються ванни для дефростації та вимочування солоної риби, виробничі столи із вмурованими ваннами, пристрої для механічного оброблення риби, холодильна шафа, інструменти, інвентар. Для

приготування січеної маси встановлюється універсальний привод з комплектом змінних механізмів. Робоче місце оснащується виробничим столом з полицями для спецій, солі, сухарів, вагами.

Готові напівфабрикати укладаються у функціональні місткості та доставляються у доготівельні цехи чи експедицію [2, 11].

Птахогомільковий цех

У цьому цеху переробляються кури, курчата, качки, гуси, індики та субпродукти. Птиця надходить у свіжому та замороженому вигляді (потрошена чи напівпотрошена) (рис. 5.6). Технологічна схема оброблення птиці містить її розморожування, обсмалювання, потрошіння, розроблення тушок і приготування напівфабрикатів, оброблення потрухів.

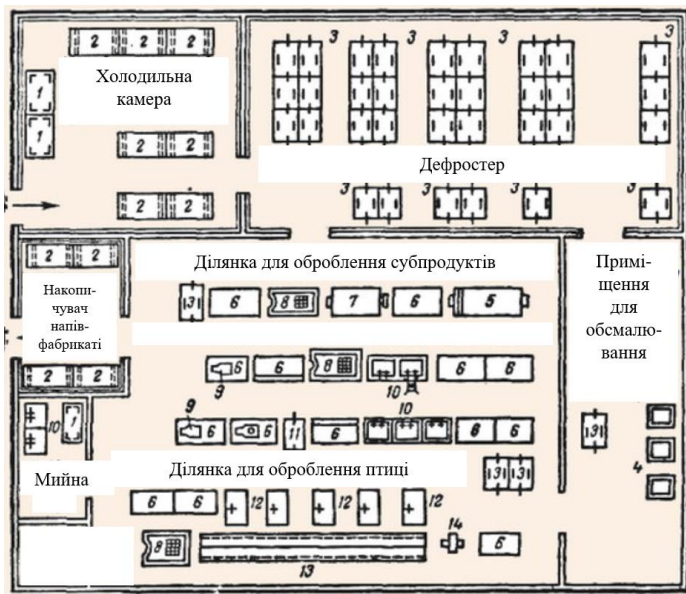


Рис. 5.6 – Розташування обладнання в птахогомільковому цеху [2, 11]:

- 1 – стелаж стаціонарний; 2 – підтоварник; 3, 11 – стелаж пересувний; 4 – шафа для обсмалювання; 5 – піч для обсмалювання субпродуктів; 6 – стіл виробничий; 7 – мийний барабан; 8 – стіл для підсушування; 9 – ваги; 10 – ванна мийна; 12 – стіл для оброблення птиці; 13 – транспортер для птиці; 14 – пила стрічкова

Розморожується птиця в дефростерах за температури $4...6^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості 85% протягом 10...12 год. Для обсмалювання тушки натираються борошном крупного помелу (висівками) і підвішуються на конвеєр, який проходить через обсмалювальний горн. Обсмалювання птиці проводиться не більше 30 с. Далі тушки конвеєром надходять до дискових пилок, де видаляються

голови, шиї та ноги. Для потрошіння та оброблення тушки надходять на виробничі столи з ваннами, які оснащені обробними дошками, ножами.

Асортимент напівфабрикатів із птиці містить: тушки курячі (качок), підготовлені до кулінарного оброблення; філе куряче із кісточкою; стегенце куряче (качок); набір для бульйону курячий (качок); набір для супу курячий (качок); січені напівфабрикати.

На великих підприємствах для оброблення субпродуктів створюється спеціальна лінія, на якій відводяться робочі місця з оброблення голів і ніг, печінки, нирок, язиків, мозку тощо. Субпродукти розморожують у дефростерах. Для обсмалювання голів і ніг використовується обсмалювальний горн. Після обсмалювання вони промиваються у мийних ваннах. Подальше оброблення субпродуктів проводиться на виробничому столі. Печінка, язики, нирки надходять на робоче місце в металевих контейнерах. Вони миються у ваннах і відправляються для подальшого оброблення, після чого фасуються у функціональні місткості і спрямовуються в експедицію [2, 11].

5.3. Організація роботи доготівельних цехів

Доготівельні цехи: гарячий і холодний, а також спеціалізовані – кулінарний, кондитерський, борошняний.

Цехи доготування напівфабрикатів і оброблення зелені створюють на доготівельних підприємствах, які отримують напівфабрикати низького ступеня приготування, а також ранні овочі та зелень. В цеху є дві або три лінії: для оброблення напівфабрикатів із м'яса птиці, субпродуктів та риби; для підготування овочевих напівфабрикатів, зелені, квашених овочів. На кожній лінії створюють спеціалізовані чи універсальні робочі місця.

На першій лінії встановлюють робочі місця із приготування м'ясних порційних, січених напівфабрикатів і птиці. На цій лінії обробляють також субпродукти, напівфабрикати із риби. Лінію оснащують холодною шафою, пересувними ваннами, виробничими столами, вагами, універсальним приводом.

На другій лінії встановлюють робочі місця для підготування овочевих напівфабрикатів і зелені. Для овочевих напівфабрикатів використовують ванну для промивання сульфітованої картоплі, виробничий стіл, овочерізку тощо.

Робоче місце для оброблення зелені має бути оснащене ванною, виробничим столом з охолоджувальною шафою, овочерізкою тощо.

На ділянці оброблення риби не допускається приготування напівфабрикатів з інших видів сировини [2, 11].

Гарячий цех

Гарячий цех є основним цехом ЗРГ, в якому завершується технологічний процес приготування їжі (рис. 5.7): здійснюється теплове оброблення продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також проходить теплове оброблення продуктів для холодних і солодких страв. У цеху готуються гарячі напої і випікаються борошняні вироби (пірижки

тощо) для прозорих бульйонів. З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо для реалізації споживачам.

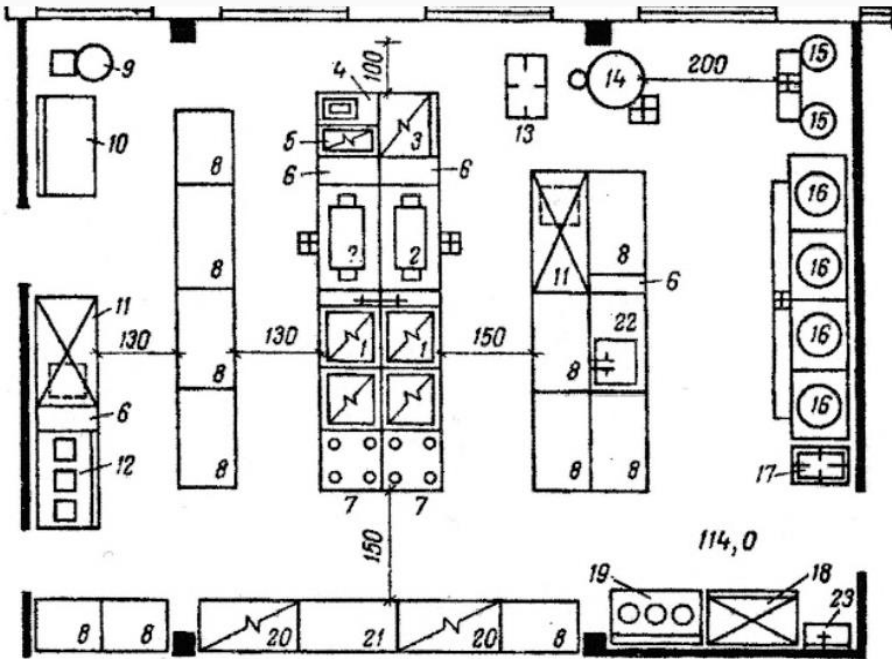


Рис. 5.7 – Розташування обладнання в гарячому цеху [2, 11]:

- 1 – плита електрична; 2 – сковорідка електрична; 3 – шафа жарова електрична;
- 4 – фритюрниця; 5 – плита електрична для смаження; 6 – вставки до теплового обладнання; 7 – марміт електричний для соусів; 8 – стіл виробничий;
- 9 – універсальний привод; 10 – стіл для встановлення засобів малої механізації;
- 11 – стіл охолоджуваний; 12 – піч шашлична; 13 – стелаж пересувний;
- 14, 16 – котел харчоварильний; 15 – електрокип'ятильник; 17 – ванна пересувна для промивання гарнірів; 18 – шафа холодна; 19 – прилавок-марміт для перших страв;
- 20, 21 – стійка роздавальна електрична; 22 – стіл з вмонтованою мийною ванною; 23 – раковина

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок із заготівельними цехами, складськими приміщеннями і зручний взаємозв'язок із холодним цехом, роздавальною і торговельною залом, мийною кухонного посуду.

Страви гарячого цеху мають відповідати вимогам технологічної документації, стандартів галузі і підприємств, збірників рецептур страв і кулінарних виробів, технічних умов і вироблятися за технологічними інструкціями і картами за дотримання санітарних правил.

Виробнича програма гарячого цеху складається на підставі асортименту страв, що реалізуються через торговельну залу, асортименту кулінарної продукції, що реалізується через буфети і підприємства роздрібної мережі (магазини-кулінарії, лотки).

Температура у цеху не має перевищувати 23°C, швидкість руху повітря 1...2 м/с та відносна вологість 60...70%.

Устаткування для гарячого цеху підбирають за нормами оснащення торгівельно-технологічним і холодильним устаткуванням відповідно до типу і кількості посадочних місць на підприємстві, режиму його роботи, максимального завантаження торговельної зали, а також форми обслуговування. Гарячий цех має бути оснащений сучасним устаткуванням: тепловим, холодильним, механічним і немеханічним [2, 11].

У гарячому цеху для зручності організації процесів приготування гарячих страв доцільно використовувати секційне модульне устаткування, яке можна встановлювати острівним способом, або організовувати декілька технологічних ліній – для приготування бульйонів і перших, других страв, гарнірів і соусів. Для раціональної організації робочого місця кухара необхідно застосовувати також секційні модульні виробничі столи і інше немеханічне устаткування.

У гарячому цеху виокремлюють два спеціалізовані відділення: супове і соусне. У суповому готують бульйони і перші страва, в соусному – другі страва, гарніри, соуси, гарячі напої. У гарячих цехах малої потужності такого відокремлення, як правило, немає.

Супове відділення гарячого цеху

Технологічний процес приготування перших страв містить дві стадій: приготування бульйону і приготування супів. На робочому місці кухара, що готує бульйони, встановлюють в лінію стаціонарні казани – електричні, газові або парові. Над стаціонарними казанами доцільно встановлювати витяжну вентиляцію у вигляді парасольок, приєднану до загальної системи витяжної вентиляції гарячого цеху для створення нормального мікроклімату. Поблизу казанів для зручності роботи встановлюють в лінію виробничі столи, призначені для виконання допоміжних операцій. Окрім стаціонарних харчоварильних казанів, робоче місце для приготування супів містить лінію теплового устаткування і лінію немеханічного устаткування [2, 11].

Лінія теплового устаткування містить електричні (газові) плити, електросковорідки. Плита використовується для приготування в казанах перших страв невеликими партіями, пасерування овочів тощо. Електросковорідку використовують для пасерування овочів.

Лінії немеханічного устаткування містить секційні модульні столи і пересувну ванну для промивання гарнірів до прозорих бульйонів. На робочому місці кухара, що готує перші страва, використовуються: стіл з вмонтованою ванною, стіл для малої механізації, стіл з охолоджувальною гіркою і шафою для зберігання продуктів.

Соусне відділення гарячого цеху

Соусне відділення призначене для приготування других страв, гарнірів і соусів. Для виконання різних процесів теплового і механічного оброблення продуктів робочі місця оснащені відповідним устаткуванням і різним посудом, інструментом, інвентарем.

Основним устаткуванням соусного відділення є кухонні плити, пароконвектомати, духові шафи, електросковорідки, фритюрниці, а також харчоварильні казани, універсальний привод. Також встановлюють шашликові печі, сосисковарки, яйцеварки, кавоварки тощо. Для приготування дієтичних страв в соусному відділенні встановлюється парова шафа.

Устаткування соусного відділення можна згрупувати в дві чи три технологічні лінії [2, 11].

Перша лінія призначена для теплового оброблення і приготування страв з м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів, а також для приготування гарнірів і соусів. Лінія складається з секційного модульного устаткування і містить духову шафу, плити, пароконвектомат, електросковорідки, фритюрниці. У ресторанах в цю лінію встановлюють також марміт, призначений для короткочасного зберігання других страв в гарячому вигляді.

Друга лінія призначена для виконання допоміжних операцій і містить секційні модульні столи: стіл із вбудованою мийною ванною, стіл для встановлення засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною гіркою і шафою (у ресторанах). На виробничих столах готують до теплового оброблення м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати. Виробничий стіл з охолоджувальною гіркою і шафою використовується в ресторанах для порціонування і оформлення страв.

Третя лінія організовується у великих гарячих цехах, де для варіння гарнірів використовують стаціонарні харчоварильні казани. Ця лінія містить секційні модульні казани з функціональними місткостями, робочі столи для підготовки продуктів для варіння (круп, макаронні вироби тощо), ванну для промивання гарнірів. У ресторанах, де в основному готують складні гарніри в невеликих кількостях, замість стаціонарних харчоварильних казанів використовують наплитний посуд.

З посуду в соусному відділенні використовують: наплитні казани місткістю 20...50 л; каструлі місткістю 1...10 л; сотейники місткістю 2...10 л, які мають потовщене дно; дека металеві і чавунні сковорідки тощо.

З інвентаря застосовують: вінчики, виделки кухарські (великі і малі); лопатки для млинців, котлет, риби; пристосування для проціджування бульйону, сита, черпаки, шумівки тощо [2, 11].

Холодний цех

Холодний цех організовується на підприємствах з цеховою структурою виробництва (у ресторанах, їдальні, кафе) (рис. 5.8). На спеціалізованих підприємствах і на підприємствах невеликої потужності, що реалізують невеликий асортимент холодних закусок, які мають безцехову структуру, для приготування холодних страв відводиться окреме робоче місце у виробничому приміщенні. Холодний цех призначено для приготування, порціонування і

оформлення холодних страв і закусок. Асортимент холодних страв залежить від типу підприємства, його класу. Асортимент продукції холодного цеху містить: холодні закуски; гастрономічні вироби (м'ясні, рибні); холодні страва (відварені, смажені, фаршировані, холодці тощо); молочнокислу продукцію; холодні солодкі страва (желе, муси, самбуки, киселі, компоти тощо); холодні напої; холодні супи. Виробнича програма холодного цеху складається на підставі асортименту страв, що реалізуються через торговельну залу, магазини-кулінарії, а також що відправляються в буфети і інші філії [2, 11].

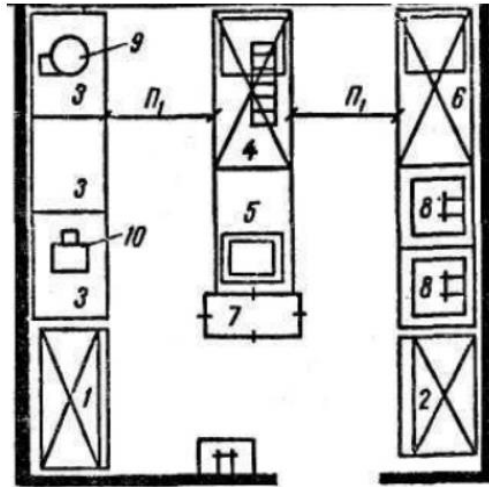


Рис. 5.8 – Розташування обладнання в холодному цеху [2, 11]:

1, 2 – холодильна шафа; 3 – стіл виробничий; 4 – секція-стіл з охолоджувальною шафою і гіркою; 5 – низькотемпературний прилавок; 6 – секція-стіл з охолоджувальною шафою; 7 – пересувний стелаж; 8 – мийна ванна; 9 – машина для нарізування варених овочів; 10 – маслорізнокремлювач ручний

При плануванні цеху необхідно передбачати зручний зв'язок з гарячим цехом, де проходить теплове оброблення продуктів, що необхідні для приготування холодних страв, а також з мийною кухонного посуду. При організації холодного цеху необхідно враховувати його особливості: продукція цеху після виготовлення і порціонування не піддається повторно тепловому обробленню, тому необхідно неухильно дотримуватися санітарних правил при організації виробничого процесу, а кухарам – правил особистої гігієни. Холодні страва мають виготовлятися в кількості, яка може бути реалізована в короткий термін. Салати і вінегрети в незаправленому вигляді зберігають в холодильних шафах за температури 2...6°C не більше 6 год. Заправляти салати і вінегрети необхідно безпосередньо перед відпусканням, не допускаються до реалізації

вироби, що залишилися від попереднього дня: салати, вінегрети, холодці, заливні страва і інші особливо швидкопсувні холодні страва, а також компоти і напої власного виробництва [2, 11].

Холодні страви відпускаються після охолодження в холодильних шафах, їх температура має бути 10...14°C, тому в цеху має бути передбачена достатня кількість холодильного устаткування. Враховуючи, що в холодному цеху виготовляється продукція з продуктів, які вже пройшли теплове оброблення, та з продуктів без додаткового оброблення, тому необхідно чітко розмежовувати виробництво страв із сирих і варених овочів, із риби та м'яса.

У холодних цехах використовується механічне устаткування – універсальні приводи із змінними механізмами (для нарізування сирих, варених овочів; для перемішування салатів і вінегретів, для збивання мусів, самбуків, вершків, сметани; для вичавлювання соків із фруктів). Крім того, в цеху за великого асортименту гастрономічних виробів та бутербродів використовують засоби малої механізації: машину для нарізування і укладання в лотки шинки, ковбаси, сиру; хліборізку тощо.

У холодних цехах ресторанів і інших підприємств з широким асортиментом холодних страв і закусок виокремлюють технологічні лінії приготування холодних страв і закусок, солодких страв і напоїв. На цих лініях організовуються робочі місця для приготування салатів і вінегретів; нарізування м'ясних і рибних гастрономічних продуктів; порціонування і оформлення страв; для приготування заливних страв; бутербродів; холодних супів; солодких страв і напоїв [2, 11].

На невеликих підприємствах організовуються універсальні робочі місця, на яких послідовно готують холодні страва відповідно до виробничої програми, у великих холодних цехах – спеціалізовані робочі місця.

На робочому місці для приготування салатів і вінегретів використовують ванни або стіл із вбудованою мийною ванною для промивання свіжих овочів, зелені. Нарізають сирі і варені овочі на різних обробних дошках. Для механізації нарізування овочів встановлюють універсальний привод із змінними механізмами. Раціональна організація робочого місця складається із двох виробничих столів: на одному столі нарізають овочі, змішують компоненти і заправляють салати і вінегрети; на другому столі порціонують і оформляють салати і вінегрети перед відпусканням в торговельну залу [2, 11].

На робочому місці для приготування закусок із гастрономічних продуктів нарізають, порціонують і оформляють страва із м'ясних і рибних продуктів (асорті рибне, м'ясне; ковбаси, шинка, балики, сир тощо). На робочому місці ставлять столи для малої механізації. Для нарізування продуктів уручну використовують ножі. Для контролю за масою порцій використовують ваги.

Кулінарний цех

Кулінарні цехи випускають широкий асортимент кулінарної продукції, яка відпускається у магазини-кулінарії, на підприємства роздрібної мережі. У ресторанах також можна організувати кулінарний цех меншої потужності. У кулінарному цеху виробництво засноване на використанні напівфабрикатів, що отримуються з м'ясного, птахогомількового, рибного і овочевого цехів. Кулінарні

цехи можуть бути спеціалізованими, тобто готувати продукцію з одного виду сировини. Подібні кулінарні цехи організовуються при овочевому, рибному цеху. Але частіше організовуються універсальні кулінарні цехи [2, 11].

Для забезпечення послідовності технологічного процесу у складі приміщень кулінарного цеху передбачають: гаряче, холодне, охолоджувальне відділення, комору, холодильну камеру добового запасу напівфабрикатів, холодильну камеру для зберігання готової продукції, експедицію, мийну посуду і інвентарю та приміщення начальника цеху. Холодне і гаряче відділення кулінарного цеху розташовують в суміжних приміщеннях, охолоджувальне відділення – поряд із гарячим [2, 11].

Кулінарні цехи оснащуються сучасним високопродуктивним устаткуванням, поточковими механізованими лініями, а також спеціалізованим устаткуванням (фритюрницями, електросковорідками, електроказанами тощо), що значно підвищує продуктивність праці.

У холодному відділенні кулінарного цеху організовуються робочі місця для виготовлення заливних страв, салатів і вінегретів. У відділенні встановлюють секційне модульне устаткування з охолоджувальними шафами, для засобів малої механізації тощо, універсальний привод, мийні ванни, пересувні стелажі.

У холодному відділенні кулінарного цеху виготовляють: оселедець рубаний; рибне і м'ясне заливне; паштет з печінки; маринад овочевий; салати і вінегрети.

У гарячому відділенні кулінарного цеху виготовляють [2, 11]:

- з овочів: овочі варені, котлети овочеві, перець та кабачки фаршировані, голубці;
- з м'яса птиці, субпродуктів: язик, серце, м'ясо та птицю відварене; м'ясо та птицю, печінку смажені;
- з риби: риба смажена, котлети рибні;
- з сиру: сирники, млинці з сиром, запіканки;
- з борошнених кулінарних виробів: вареники, млинці з м'ясом і іншими начинками.

Робочі місця в гарячому відділенні кулінарного цеху організовують залежно від способів оброблення і виду продукції, що виготовляється. Теплове устаткування застосовується таке ж, як і в гарячому цеху: харчоварильні казани, електроплити, електросковорідки, фритюрниці, духові шафи. Для виконання допоміжних операцій використовують виробничі столи, мийні ванни, пересувні стелажі [2, 11].

Багато підприємств ресторанного господарства (кафе, ресторани, спеціалізовані закуочні) виготовляють пельмені, вареники для реалізації через торговельні зали, а також через підприємства роздрібної мережі.

Кондитерський цех

Кондитерський цех здійснює виробництво широкого асортименту борошнених кондитерських і здобно-булочних виробів, які реалізуються через заклади ресторанного господарства, мережу магазинів кулінарних виробів, буфетів (рис. 5.9). Цех приймає також індивідуальні замовлення від населення. Крім того,

кондитерські цехи виробляють різні напівфабрикати: тісто, заготовки для тортів та інші вироби для реалізації через магазини кулінарних виробів. Робота кондитерських цехів дає можливість збільшити реалізацію продукції власного виробництва, покращити обслуговування населення.

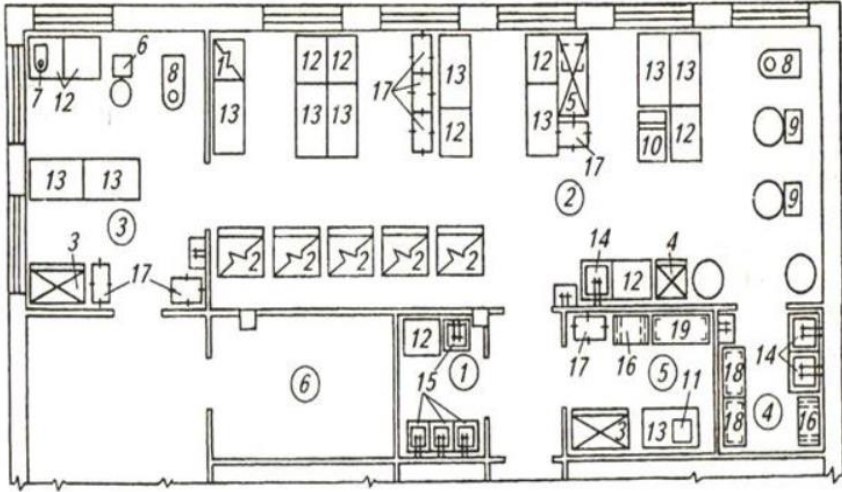


Рис. 5.9 – Розташування обладнання в кондитерському цеху [2, 11]:

Приміщення (номери позицій у колі): 1 – приміщення для підготовки яєць; 2 – відділення замісу тіста, оброблення та випікання; 3 – приміщення оброблення виробів; 4 – мийна інвентарю; 5 – комора продуктів; 6 – приміщення експедицій. Обладнання: 1 – плита; 2 – пекарська шафа; 3, 4 – холодильні шафи; 5 – секція-стіл з шафою, що охолоджується; 6 – універсальна машина; 7, 8 – збивальні машини; 9 – тістомісильна машина; 10 – машина для розкочування тіста; 11 – просіювач; 12, 13 – виробничі столи; 14, 15 – мийні ванни; 16 – підтоварник; 17 – візок-стелаж; 18, 19 – стаціонарні стелажі

Виробництво борошняних кондитерських виробів високорентабельне, що позитивно впливає на кінцеві результати виробничо-торговельної діяльності ресторанного господарства в цілому.

Кондитерські цехи можуть входити до складу окремих підприємств, комбінатів або працювати самостійно. Кондитерські цехи залежно від потужності поділяються на малі (до 1 тис виробів), середні (до 3 тис) і великі (більше 3 тис).

На великих підприємствах є приміщення: комора добового запасу; приміщення для оброблення яєць; приміщення для просіювання борошна, замісу та бродіння тіста; приміщення для розроблення, розкочування та випікання кондитерських виробів; приміщення для приготування напівфабрикатів для оздоблення; приміщення для оздоблення кондитерських виробів; приміщення для

миття посуду та інвентарю; експедиція; комора пакувальних матеріалів; мийна тарі; кімнати відпочинку та начальника цеху [2, 11].

Основним обладнанням кондитерського цеху є тістомісильна, тісторозкачувальна машини, агрегат для просіювання борошна, універсальний привод із комплектом змінних механізмів, електроплити, пекарські шафи, виробничі столи, ванни. Крім того, у кондитерському цеху має бути інвентар: кондитерські мішечки, різці для тіста, лопатки, ножі, форми кондитерські тощо.

Лекція № 6

Тема: Планування виробництва та технологічна документація у закладах ресторанного господарства

6.1. Планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

6.2. Загальні принципи складання меню.

6.3. Нормативна та технологічна документація закладів ресторанного господарства.

(матеріал теми укладено на основі джерел [2, 11, 18, 19])

6.1. Планування виробництва у закладах ресторанного господарства

Керування виробничим процесом ЗРГ проводиться за допомогою оперативного планування, що дозволяє встановити завдання для кожної ділянки виробництва з урахуванням комплексного відпускання продукції та найбільш повного використання можливостей підприємства. Основою оперативного планування є виробнича програма. Питаннями планування виробничої програми займаються начальники виробництва (заступники), начальники виробничих цехів, бригадири, працівники бухгалтерії [2, 11].

Для складання виробничої програми заготівельного підприємства необхідні дані: асортимент продукції, що випускається (напівфабрикатів, кулінарних виробів, борошняних кондитерських виробів); технічна оснащеність підприємства; мережа підприємств ресторанного господарства і роздрібною мережі, які уклали договори із заготівельним підприємством або спеціалізованими заготівельними цехами; асортимент і кількість продукції, необхідні для цих підприємств; кількість напівфабрикатів, що виробляються підприємствами харчової промисловості для договірних підприємств [2, 11]. Напівфабрикати і кулінарні вироби випускаються відповідно до ТУ, ДСТУ та Збірника норм відходів і втрат за холодного і теплового оброблення сировини.

У ЗРГ має бути затверджений план товарообігу на місяць, на підставі якого складається виробнича програма на день. У ресторанах, де асортимент страв дуже широкий, в меню, в основному, включаються порційні страви, тому заздалегідь планувати їх кількість складно. Проте, враховуючи досвід роботи ЗРГ, і в ресторані можна планувати випуск напівфабрикатів (при обробленні м'яса, птиці, риби), а також кількість продуктів, які необхідно одержати на день зі складських приміщень. У ЗРГ з певним контингентом споживачів (ідальні при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку тощо) можна більш чітко планувати роботу виробництва на кожен день [2, 11].

Оперативне планування містить елементи [2, 11]:

- складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню), на його основі розроблення плану-меню, що відображає денну виробничу програму підприємства;

- складання і затвердження меню;

- розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, що передбачені в меню, із зазначенням вимог до сировини;

- оформлення вимоги-накладної на відпускання продуктів зі складу на виробництво та одержання сировини;
- розподілення сировини між цехами і визначення завдань для кухарів відповідно до меню.

Першим етапом оперативного планування є складання планового меню, наявність якого дає можливість забезпечити різноманітність страв за днями тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, вчасно спрямовуючи заявки на оптові фірми, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників. У плановому меню вказується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на підприємстві за днями тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність, технічне оснащення підприємства [2, 11].

Наступним і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню завідувачем виробництва напередодні запланованого дня і затвердження його керівником підприємства. У ньому зазначаються найменування, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями із урахуванням споживчого попиту. До основних факторів, які необхідно враховувати під час складання меню, належать: орієнтовний асортимент продукції, що рекомендовано для ЗРГ залежно від його типу, наявність сировини та її сезонність.

Орієнтовний асортимент страв (асортиментний мінімум) – це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних ЗРГ (ресторанів, їдальнь, кафе тощо).

Страви і закуски, що додають до меню, мають бути різноманітними як за видами сировини, так і за способом теплового оброблення (варені, припущені, смажені, тушковані, запечені); враховуються також потужність виробництва та оснащеність його торговельно-технологічним обладнанням, а також трудомісткість страв, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції. Затверджуючи план-меню директор і завідувач виробництва несуть відповідальність за те, щоб страви, які додані до меню, були у продажі протягом усього дня роботи ЗРГ. У ЗРГ з вільним вибором страв оперативне планування починається зі складання плану-меню на один день відповідно до товарообігу.

Послідовність розрахунків для складання меню [2, 11]:

1. Загальна кількість страв, запланованих до випуску:

$$n = N \cdot m, \quad (6.1)$$

де n – кількість страв, що реалізуються за день; N – кількість відвідувачів, які обслуговуються в закладі; m – коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем у ЗРГ (залежить від типу закладу).

2. Після розрахунку загальної кількості страв, що реалізуються за день, їх розподіляють за групами (холодні, перші, другі та солодкі). Коефіцієнт споживання страв m – це сума коефіцієнтів споживання окремих видів страв (холодні $m = 0,5$; перші $m = 0,75$; другі $m = 1$; солодкі $m = 0,25$).

3. Кількість гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів визначається з урахуванням орієнтовних норм споживання.

4. Кількість окремих видів страв кожної групи, напоїв і борошняних кондитерських виробів встановлюється в меню на основі накопиченого досвіду роботи ЗРГ, із урахуванням характеру споживчого попиту (рис. 6.1).

№ за Збірником рецептур	Найменування страв і закусок	Кількість страв	Випуск страв партиями			Випуск страв за всього заготовленої страви повар
			до 11 год.ч	до 13 год.ч	до 15 год.ч	
I. Холодні страви і закуски						
	Судак зливний	50	10	30	10	
	Ростбїф холодний з овочевим гарніром, соус хрін	60	10	40	10	
	Салат зимовий	150	40	65	45	
	Ікра буржова	110	30	50	30	
II. Молочнокислі продукти						
	Сир буковинський	30	10	10	10	
	Масло вершкове	50	10	30	10	
	Йогурт з полуницею	50	10	30	10	
	Усього:	500				
III. Перші страви						
	Суп картопляний з галушками	200	75	100	25	
	Борщ волинський	400	100	250	50	
	Суп молочний з рисом	150	25	100	25	
	Усього:	750				
IV. Другі страви						
	Хек відварний, картопля відвар- на, соус польський	125	30	70	25	
	Біфштекс зі смаженою карто- плею	100	25	55	20	
	Гуляш з макаронами	400	100	250	50	
	Тефтели з перловою кашею	150	30	90	30	
	Рагу з овочів	150	20	80	50	
	Млинчики «Вішнянка» зі сме- таною	75	20	40	15	
	Усього:	1000				

№ за Збірником рецептур	Найменування страв і закусок	Кількість страв	Випуск страв партиями			Відсоток заготовок за приготування страв повар
			до 11 год. ч	до 13 год.ч	до 15 год-ч	
V. Солодкі страви						
	Яблука запечені з варенням	50	10	30	10	
	Компот зі свіжих фруктів	150	50	50	50	
	Диня з цукровою пудрою	50	10	30	10	
	Усього:	250				
		2500				
VI. Гарячі напої						
	Чай зелений	250				
	Кава чорна	250	120	70	60	
	Усього:	500	80	120	50	
VII. Холодні напої						
	Увар з медом	50	20	20	10	
	Молочний прохолодний напій з фруктовим соком	200	80	80	40	
	Усього:	250				
VIII. Борошняні кулінарні і кондитерські вироби						
1131/ 1145	Пиріжок з капустою	50				
1129/ 1149	Ватрушка з сиром	50				
1123/ 1147	Струделі з яблуками	100				
1116	Кроусани листові з повидлом	40				
1113	Слойка з маршипаном	60				
	Усього:	300				

Рис. 6.1 – Приклад плану-меню для їдальні [2, 11]

Розрахунок кількості сировини і продуктів, необхідних для приготування страв, проводиться на підставі меню і Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Крім сировини, для приготування страв, окремо проводиться розрахунок сировини для виробництва борошняних кондитерських кулінарних виробів, що реалізуються через магазин кулінарії, потім складається зведена таблиця розрахунку сировини [2, 11].

На підставі цих розрахунків складають вимогу-накладну для одержання продуктів зі складу. Потім завідувач виробництва дає завдання бригадирам цехів або працівникам по виконанню виробничої програми наступного дня і відпускає їм продукти.

Якщо ЗРГ починає роботу о 7-00 чи 8-00 годині ранку, то напівфабрикати заготовляються увечері поточного дня. Якщо підприємство починає роботу пізно, об 11-00 чи 12-00 годині, то кухарі приступають до своїх обов'язків за 2...3 год до відкриття торговельної зали [2, 11].

Завдання із приготування страв і кулінарних виробів є денним планом роботи кожної бригади кухарів. На підставі отриманого завдання старший кухар організовує контроль за ходом виробничого завдання. Наприкінці робочого дня кухарі звітують перед завідувачем виробництва щодо кількості виготовлених напівфабрикатів або готових страв відповідно до отриманого завдання і фактичної реалізації страв. Матеріально відповідальні особи ведуть оперативний облік руху сировини і готової продукції і слідкують за витратою продуктів, забезпечують дотримання норм використання сировини [2, 11].

6.2. Загальні принципи складання меню

Меню – це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу у певний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню – це візитна картка ресторану і спосіб реклами. Під час складання меню необхідно керуватися ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства.

На першому етапі складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страви. При цьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни у меню [2, 11].

На другому етапі необхідно визначити, які страви необхідно виділити в меню. Для привернення уваги до страви необхідно помістити її назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці меню. Належна реклама страви збільшує обсяги її продажів [2, 11].

На третьому етапі проводять аналіз страв, що містить меню, ураховуючи їх популярність і прибутковість.

За способом складання розрізняють меню: з вільним вибором страв, денного раціону харчування (різновид – меню скомплектованого обіду, сніданку або вечері), бенкетне. За контингентом споживачів розрізняють меню дитячого і дієтичного харчування [2, 11].

При складанні меню необхідно враховувати фактори [2, 11]:

- орієнтовний асортимент страв, напоїв і виробів;
- наявність сировини і продуктів на складі;
- сезонність продуктів;
- наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
- особливості контингенту, що обслуговується (вікові, національні, професійні, релігійні);
- час обслуговування (сніданок, обід, вечеря);
- форми обслуговування, які рекомендуються для певного контингенту споживачів (бізнес-ланч, шведський стіл, сімейний обід тощо);
- трудомісткість виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів;
- спеціалізація кухні відносно конкурентів;

- очікуваний рівень прибутку;
- витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну плату персоналу;
- режим роботи підприємства.

Меню має бути різноманітним за видами сировини (риба, морепродукти, м'ясо, птиця, дичина, овочі, крупа, яйця, молочні продукти, борошно) і способами кулінарного оброблення (відварювання, припущення, смаження, тушкування, запікання).

Страви, додані до меню, повинні бути в наявності протягом усього часу роботи закладу. При складанні меню комплексного, сімейного обіду або бізнес-ланчу необхідно передбачити чергування страв за днями тижня.

Під час складання меню для ЗРГ різних типів необхідно дотримуватися правил розташування закусок і страв із урахуванням послідовності їх подачі. У меню додають групи страв: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби. Кількість найменувань кожної групи страв встановлює ЗРГ, ураховуючи спеціалізацію виробництва і побажання споживачів [2, 11].

На першій сторінці меню подається спеціальна пропозиція страв від шеф-кухаря або страв цього дня, далі перелік фірмових страв, перелік їх у порядку черговості їх подачі.

До основних видів меню, які використовуються в ресторанах, належать: меню з вільним вибором страв, меню комплексного обіду, меню бізнес-ланчу, меню недільного ранку, меню денного раціону, меню вегетаріанське, пісне, сезонне, бенкетне, меню тематичних заходів (Різдво, Новий Рік тощо) [2, 11].

Меню з вільним вибором страв застосовують у ресторанах. До меню додають страви від шеф-кухаря, фірмові, холодні страви і закуски, перші і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби. Меню містить інформацію: вихід страви (г), її найменування і ціну. Для салатів і страв, що готуються разом із гарніром і соусом, вихід зазначають однією цифрою. Для страв, що відпускаються з гарніром і соусом, вихід вказують дробовим числом (основний продукт, соус, гарнір), а для страв, що відпускаються зі складним гарніром, вказують масу кожного виду гарніру. У змісті меню виділяють елементи: заголовки, назви страв і їх опис [2, 11].

Заголовки страв містять категорії: Страви від шеф-кухаря або Страви дня, Фірмові страви, Холодні закуски, Гарячі закуски, Супи, Гарячі страви тощо; підзаголовки (холодні рибні, м'ясні, овочеві страви, салати тощо).

Назва страви може бути простою, що містить опис цієї страви, наприклад «Судак з овочевим гарніром», або складною – «Млинці, фаршировані найніжнішими шматочками лосося і соусом Бешамель».

Опис страв інформує споживачів щодо складу страви і способу кулінарного оброблення продуктів, що містить страва.

Меню комплексного обіду ресторану містить холодну закуску, першу і другу страви, десерт і напій, хлібобулочні вироби. При складанні меню

комплексного обіду враховують норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять до страви.

Меню бізнес-ланчу складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок – п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з: 3–4 найменувань холодних закусок; 2–3 найменувань супів; 4–5 найменувань других страв; 1–2 найменування солодких страв; 2–3 найменування гарячих і холодних напоїв; 2–3 найменування хлібо-булочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього додають страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена [2, 11].

Меню бранчу призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні та інші дні з 12-ї до 16-ї години. У ресторанах в меню недільного бранчу додають шведський стіл із різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організовують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї додають вартість одного келиха вина або шампанського [2, 11].

Меню денного раціону складають для учасників нарад, конференцій, симпозіумів. Воно може бути з вільним вибором страв або заздалегідь скомплектованим (сніданок, обід, вечеря). Останнє складають з урахуванням планованої вартості харчування на день і калорійності денного раціону (від 2000 до 5000 ккал) [2, 11].

Меню сніданку містить натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост [2, 11].

Меню обіду містить закуску, першу і другу страви, десерт, гарячий або холодний напій, хліб. При складанні меню враховують калорійність раціону. Якщо до нього включена легка овочева закуска, то перші і другі страви мають бути більш калорійними [2, 11].

Меню вечері містить закуску, гарячу страву, солодку, напій і хліб. Вечеря – це останній прийом їжі протягом дня, тому до її складу додають добре засвоювані страви з відварних і припущених риби, птиці, овочів. На десерт рекомендують натуральні фрукти і неміцний гарячий напій (чай з лимоном) [2].

Вегетаріанське, веганське, пісне, сезонне меню ЗРГ, що спеціалізуються на приготуванні страв для певної категорії відвідувачів, передбачає додавання в основне меню розширеного асортименту пісних страв під час християнських постів або вегетаріанських страв. У деяких ЗРГ пісне меню розробляється окремо від основного і містить різноманітний асортимент страв [2, 11].

Банкетне меню складають під час приймання замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення. Меню банкету містить більш різноманітний асортимент холодних закусок із розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1–2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Це меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших святкувань [2, 11].

Меню тематичних заходів складають для зустрічі Різдва, Нового року, Дня Святого Валентина тощо, із урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні.

Комерційна інформація, яка міститься в меню: адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою історичною довідкою щодо ЗРГ або окремих страв. Наприкінці меню дається інформація щодо порядку оплати послуг [2, 11].

Прейскурант – це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни. У преїскуранті алкогольні напої розташовують у певному порядку: горілка, горілчані вироби, виноградні вина (кріплені, столові, напівсолодкі, десертні), шампанське, коньяки, лікери, мінеральні і фруктові-ягідні води, пиво. Алкогольні напої, що не втрачають своїх смакових якостей, продають на розлив, тому в преїскуранті вказують їх ціну за всю пляшку і за 100 г. Преїскурант додають до меню [2, 11].

Порядок страв у меню із вільним вибором для більшості ЗРГ [2, 11]:

1) фірмові страви;

2) холодні закуски:

- ікра зерниста осетрових риб;

- риба малосольна (сьомга, лосось з лимоном тощо);

- рибні холодні страви (риба відварна з гарніром, риба заливна, риба під маринадом, риба під майонезом);

- рибна гастрономія та закусочні консерви (шпроти з лимоном, риба гарячого та холодного коптіння);

- оселедець натуральний, з гарніром, рублений;

- нерибні продукти моря;

- салати та вінегрети;

- м'ясні холодні страви та закуски (м'ясо відварне, заливне, м'ясна гастрономія, м'ясо смажене);

- домашня птиця та дичина холодні;

- кисломолочні продукти;

3) гарячі закуски:

- рибні, з нерибних продуктів моря;

- м'ясні;

- з субпродуктів;

- з птиці та дичини;

- овочеві та грибні;

- з яєць та борошняні;

4) супи:

- прозорі;

- заправні;

- пюре;

- молочні, холодні, солодкі;

5) рибні гарячі страви:

- риба відварна;
- риба припущена;
- риба смажена;
- риба запечена;

6) м'ясні гарячі страви:

- м'ясо відварне, припущене;
- м'ясо смажене великими та порційними шматками;
- м'ясо в соусі (бефстроганов, піджарка);
- м'ясо смажене у панірованому вигляді;
- субпродукти смажені;
- м'ясо тушковане та запечене;
- страви з рубленого м'яса і котлетної маси;

7) гарячі страви з домашньої птиці та дичини:

- птиця відварна, припущена;
- птиця фарширована;
- птиця та дичина смажені;
- страви з тушкованої птиці;
- страви з рубленої птиці;

8) страви з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, борошняні;

9) страви з яєць та сиру;

10) солодкі страви:

- гарячі (яблуко у тісті, пудинги, млинці тощо);
- холодні (кисілі, муси, самбуки, креми, морозиво, вершки збиті з наповнювачами, компоти зі свіжих та консервованих фруктів);
- фрукти, ягоди натуральні та в сиропі;

11) гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад);

12) холодні напої власного виробництва:

- з фруктів та ягід;
- коктейлі (безалкогольні);

13) борошняні кулінарні та кондитерські вироби (тістечка в асортименті, торти, кекси, пиріжки, пироги тощо).

У спеціалізованих підприємствах порядок страв змінюється. Наприклад, у меню кафе спочатку включають гарячі і холодні напої, потім випічку, молочні продукти, закуски, солодкі страви тощо.

6.3. Нормативна та технологічна документація закладів ресторанного господарства

Збірники рецептур страв і кулінарних виробів поряд з чинними у галузі стандартами і технічними умовами є основними нормативно-технологічними документами для ЗРГ. У збірниках подаються рецептура, технологія приготування страв, а також норми витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції, рекомендації щодо взаємозамінності продуктів. У рецептурах зазначені:

найменування продуктів, що входять у страву, норми закладання продуктів масою брутто і нетто, вихід (маса) окремих готових продуктів і страви в цілому [2, 11].

Норми закладання продуктів масою брутто розраховані в рецептурах на стандартну сировину таких кондицій: яловичина і баранина – 1-ї категорії, свинина – м'ясна, субпродукти (крім вим'я) – заморожені, вим'я – охолоджене; птиця домашня (кури, курчата, гусаки, качки, індички) – напівпотрошена 2-ї категорії; риба – крупна морожена або всіх розмірів, необроблена, за деяким винятком; для картоплі, морки, буряка норми відходів різняться за сезоном. У кожному збірнику рецептур страв і кулінарних виробів у передмові зазначені кондиції всіх видів сировини і продуктів [2, 11].

При використанні для приготування страв сировини іншої кондиції, ніж передбачено в рецептурах, норма закладання її масою брутто визначається за допомогою перерахунку, виходячи із зазначеної в рецептурах маси нетто, величина якої залишається постійною, і відсотків відходів, встановлених за Збірником рецептур для сировини відповідних кондицій. При використанні сировини інших кондицій або некондиційної сировини норми виходу страв не мають порушуватися [2, 11].

Приклад. Скільки необхідно отримати зі складу картоплі для приготування 50 порцій розсольнику, якщо в листопаді картопля має не 25% відходів, а на 5% більше?

1. Визначаємо за Збірником рецептур масу нетто очищеної картоплі на 50 порцій розсольника. Вона становить $Q_{\text{нетто}} = 0,15 \cdot 50 = 7,5$ кг.
2. Фактично % відходів картоплі складає $25 + 5 = 30\%$.
3. Визначаємо масу брутто картоплі, що необхідна для приготування цієї страви:

$$\begin{aligned} Q_{\text{брутто}} &= (Q_{\text{нетто}} \cdot 100) / (100 - \% \text{ відходів}), \\ Q_{\text{брутто}} &= (7,5 \cdot 100) / (100 - 30) = 10,7 \text{ кг}. \end{aligned} \quad (6.2)$$

Отже, зі складу необхідно отримати 10,7 кг картоплі для того, щоб приготувати 50 порцій розсольнику.

Додатки до Збірника містять таблиці розрахунку витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових страв, розміри втрат за теплового оброблення страв і кулінарних виробів та норми взаємозамінності продуктів.

Для найбільш повного задоволення попиту споживачів підприємства харчування можуть розробляти нові рецептури страв і кулінарних виробів. Вони розробляються з урахуванням затверджених норм відходів і втрат за холодного та теплового оброблення різних продуктів і мають відрізнятися новизною технології приготування, високими смаковими якість, оригінальністю оформлення, вдалим смаковим поєднанням продуктів. На всі страви з новою рецептурою і фірмові страви розробляється і затверджується керівником підприємства технологічна документація: СТП (стандарти підприємств), ТУ (технічні умови), техніко-технологічні і технологічні карти [2, 11].

Збірником рецептур керуються при складанні калькуляційних карток, у яких вказуються норми закладання сировини, вихід і продажна ціна готової страви, техніко-технологічних і технологічних карт.

Технологічні карти

Висока якість готової продукції складається з багатьох факторів, один з яких – дотримання технологічних вимог до оброблення продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу.

Кухарі та кондитери мають забезпечуватися на робочих місцях технологічними картами, які складаються на кожну страву, кулінарний або кондитерський виріб на підставі Збірника рецептур, який використовується у ЗРГ.

У технологічних картах вказуються: найменування страв, номер і варіант рецептури, норма закладання сировини масою нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, що готуються в котлах певної місткості, вказується вихід страви [2, 11].

У технологічних картах також подається короткий опис технологічного процесу приготування страви і її оформлення, звертається увага на послідовність закладання продуктів залежно від тривалості їх теплового оброблення, подаються вимоги до якості страви, коефіцієнти трудомісткості процесу, що враховують затрати праці кухаря на приготування страви. Технологічні карти складаються за встановленою формою та підписуються директором і завідувачем виробництва.

Приклад технологічної карти [2, 11]

Лицьовий бік карти

Збірник рецептур
№ рецептур

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА на страву «Бефстроганов зі смаженою картоплею»

Найменування продуктів	Норма продуктів на одну порцію, г (нетто)	Розрахунок кількості порцій					
		100	90	70	50	40	30
		Кількість продуктів, кг (нетто)					
Яловичина (вирізка, товстий і тонкий край, верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини)	119	11,9	10,71	8,33	5,95	4,76	3,57
Маргарин столовий	10	1,0	0,9	0,7	0,5	0,4	0,3
Борошно пшеничне	5	0,5	0,45	0,35	0,25	0,2	0,15
Сметана	30	3,0	2,7	2,1	1,5	1,2	0,9
Соус «Південний»	4	0,4	0,36	0,28	0,2	0,16	0,12
Томат-пюре	15	1,5	1,35	1,05	0,75	0,6	0,45
Цибуля ріпчаста (пасерована)	18	1,8	1,62	1,26	0,9	0,72	0,54
Картопля на гарнір (№ 579)	180	18,0	16,2	12,6	9,0	7,2	5,4

Зворотний бік карти

Короткий опис технологічного процесу

Вирізу, м'якоть товстого і тонкого країв (верхню і внутрішню), частини задньої ноги (яловичина) нарізають у поперечному напрямку до розташування м'язових волокон брусками розміром 30–40 мм, вагою 5–7 кг, посипають сіллю, перцем, обсмажують на добре розігрітій сковороді протягом 3–5 хв., додають пасеровану цибулю, заливають сметанним соусом, соусом «Південний» і доводять до кипіння. При відпусканні посипають зеленню петрушки.

На гарнір додатково подають грінки, крутони з білого хліба або листового тіста. Можна приготувати без соусу «Південний» і томатної пасти, але при цьому, відповідно, має збільшуватися закладання сметани.

Якісне оцінювання готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо нарізане поперек волокна шматочками однакової товщини, обсмажене рівномірно до рум'яної скоринки. Колір м'яса – від сірого до коричневого. Запах і смак – характерні для смаженого м'яса. Консистенція: шматочки соковиті, добре просмажені, без хрускоту. Вага готової страви (в г) – 300, у тому числі: м'ясо – 75, соус – 75, гарнір – 250.

М'ясо подають із соусом, гарнір викладають збоку гіркою.

Трудомісткість приготування страви

Коефіцієнт трудомісткості страви без гарніру – 1,3 умовної страви. Коефіцієнт трудомісткості основного гарніру на одну страви з сировини – 0,7 умовної страви, з напівфабрикатів (очищеної картоплі) – 0,2.

Техніко-технологічні карти

Техніко-технологічні карти (ТТК) розробляють на нові і фірмові страви та кулінарні вироби, що виготовляють і реалізують тільки у певному ЗРГ. Термін їх дії визначає ЗРГ. ТТК містять розділи [2, 11]:

1. Найменування виробу та сфери застосування ТТК. Вказують точну назву страви, яку не можна змінити без затвердження; зазначають перелік підприємств (філій), яким дозволено виготовляти і реалізовувати страву.

2. Перелік сировини для виготовлення страви (виробу).

3. Вимоги до якості сировини. Обов'язково роблять запис про те, що сировина, харчові продукти, напівфабрикати для страви (виробу) відповідають нормативним документам (ДСТУ, ТУ) та мають сертифікати і посвідчення якості.

4. Норми закладання сировини масою бруто і нетто, норми виходу напівфабрикатів і готового виробу.

5. Опис технологічного процесу. Дають докладний опис технологічного процесу, режимів холодного і теплового оброблення, що забезпечують безпечність страви (виробу), зазначають використані харчові добавки, барвники тощо.

6. Вимоги до оформлення, подачі, реалізації і зберігання. Мають бути відображені особливості оформлення, правила подачі страви, порядок реалізації страви, зберігання (відповідно до ДСТ 30390-95. Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови, а також

санітарними правилами та умовами зберігання, особливо, швидкопсувних продуктів).

7. Показники якості і безпечності. Вказують органолептичні показники страви (смак, запах, колір, консистенція), фізико-хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпечність страви.

8. Показники харчового складу та енергетична цінність. Зазначають дані щодо харчової та енергетичної цінності страви (за таблицями «Хімічний склад харчових продуктів», що схвалені Міністерством охорони здоров'я), які особливо важливі для організації харчування певних груп споживачів (дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче харчування тощо).

Кожна техніко-технологічна карта має порядковий номер і зберігається в картотеці підприємства. Підписує ТТК відповідальний розробник.

Приклад техніко-технологічної карти [2, 11, 18]

«Затверджую»
Директор ресторану
М. Максимович
26 червня 2025 р.

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1 на курку тушковану з грибами

1. Сфера застосування

1.1. Техніко-технологічна карта поширюється на страви «Курка тушкована з грибами», яка виробляється рестораном і його філією.

2. Перелік сировини

2.1. Для приготування курки тушкованої з грибами використовують сировину:

М'ясо птиці	ДСТУ (вказати)
Маргарин	ДСТУ (вказати)
Картоплю свіжу продовольчу	ДСТУ (вказати)
Моркву столову свіжу	ТУ (вказати)
Цибулю ріпчасту свіжу	ТУ (вказати)
Печериці свіжі культивовані	ТУ (вказати)

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2. Сировина, яка використовується для приготування курки тушкованої з грибами, має відповідати вимогам нормативної документації, мати сертифікати та посвідчення якості.

3. Рецептура

3.1. Рецептура страви «Курка тушкована з грибами»

Найменування сировини	Маса бруutto (г)		Маса нетто (г)
Курка		160	109
Маргарин		3	3
Картопля		187	140
Морква		44	35
Печериці свіжі		118	90
Маса відварених грибів		-	45
Маргарин		5	5
Маса смажених грибів		-	45
Цибуля ріпчаста		30	25
Маргарин		5,5	5,5
Маса пасерованої цибулі		-	12,5
Бульйон або вода		130	130
Маса тушкованої курки		-	75
Маса гарніру		-	275
Вихід готової страви (1 порції)		-	350

4. Технологічний процес

4.1. Підготовки сировини до виробництва страви «Курка тушкована з грибами» відбувається у відповідності зі Збірником рецептур і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства (1983 р.).

4.2. Підготовлені тушки рубають на шматки, обсмажують до утворення хрумкої скоринки, закладають у горщик, додають картоплю і моркву, нарізані шматочками, пасеровану цибулю, лавровий лист, сіль, перець. Потім заливають бульйоном або водою і тушкують у жаровій шафі до готовності (40...50 хв.). За 8...10 хв. до закінчення тушкування додають смажені гриби.

5. Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1. Страва «Курка тушкована з грибами» має подаватися в горщику, в якому виготовляється. Горщик встановлюють на закусочну тарілку, покриту паперовою серветкою.

5.2. Температура подачі страви має бути не менше 65°C.

5.3. Термін реалізації курки тушкованої з грибами при зберіганні на мармиті або гарячій плиті – не більше 3 год. з моменту закінчення технологічного процесу.

6. Показники якості та безпеки

6.1. Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – два шматочки курки на порцію; овочі зберегли форму нарізки, рівномірно перемішані.

Консистенція – м'яка, соковита.

Колір – жовтий з жовтогарячим відтінком.

Смак – в міру солена з присмаком смажених грибів.

Запах – тушкованої курки з овочами і смаженими грибами.

6.2. Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин, % (не менше) 20,7

Масова частка жиру, % (не менше) 3,1

Масова частка солі, % (не більше) 0,7

6.3. Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КОЕ в 1 г продукту не більше 1·10

Бактерії групи кишкових паличок, не допускається у масі продукту, г 0,01

Каугулазопозитивні стафілококи, не допускаються у масі продукту, г 1,0

Proteus не допускається в масі продукту, г 0,1

Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, не допускаються в масі продукту, г 25

7. Харчова та енергетична цінність

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал/кДж
7,35	7,17	7,11	122/510

Відповідальний розробник

В. Сичук

Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби

До нормативно-технологічної документації, якою користуються ЗРГ, належать: галузеві стандарти України (ГСТУ), стандарти підприємств (СТП), технічні умови (ТУ) і технологічні інструкції (ТІ) на продукцію, яка виробляється промисловими і заготівельними підприємствами для постачання іншим підприємствам [2, 11, 19].

Галузевий стандарт України (ГСТУ) є основним нормативним документом, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів. ГСТУ розробляються і затверджуються для підприємств м'ясної, молочної і

харчової промисловості, рибного господарства, які виробляють продукцію для закладів ресторанного господарства.

Технічні умови (ТУ) розробляються на підприємствах на нову продукцію, погоджуються з органами СЕС (санітарно-епідеміологічної станції) Міністерства охорони здоров'я України і реєструються в регіональному відділенні Держстандарту України. Технічні умови – основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів на підприємствах ЗРГ. ДСТУ і ТУ містять вимоги до якості сировини і напівфабрикатів за органолептичними і фізико-хімічними показниками [2, 11, 19].

Технологічні інструкції (ТІ) вводяться одночасно зі стандартами (технічними умовами). Вони є основними технологічними документами, що визначають асортимент напівфабрикатів, які виробляються; у них зазначаються вимоги до якості і норми витрат сировини, порядок проведення технологічних процесів, вимоги до упакування і маркування, умови і терміни зберігання та транспортування [2, 11].

Стандарти підприємств (СТП) розробляють на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодного і теплового оброблення, на нові процеси. Проект СТП погоджують з територіальними органами СЕС. Затверджує СТП керівник підприємства на визначений ним термін [2, 11].

Технологічний процес, викладений у СТП, має забезпечити показник і вимоги безпечності, встановлені державними актами. СТП не може порушувати ДСТУ.

Структурні елементи СТП [2, 11]:

- титульний аркуш;
- найменування;
- зміст;
- сфера застосування.

Послідовність розділів СТП [2, 11]:

- найменування виробу (процесу) і сфера застосування – точна назва виробу, процесу обслуговування, конкретний перелік підприємств, які одержали право використання цього СТП;

- перелік сировини (для страв і виробів) – зазначаються всі продукти для виробу, нормативна документація на цей вид сировини;

- вимоги до якості сировини (для страв і виробів) – обов'язковий запис про відповідність усіх видів сировини для страви або виробу вимогам нормативних документів (ДСТУ, ТУ), медико-біологічним і санітарним нормам, сертифікат відповідності, посвідчення якості;

- норми закладання (брутто й нетто, вихід напівфабрикату і готового виробу);

- технологічний процес приготування – докладний опис процесу; для страв і виробів особливо виділяють режими холодного і теплового оброблення, що забезпечують безпечність; специфіка застосування нетрадиційних способів або харчових добавок;

- оформлення, подача, реалізація, зберігання – особливості оформлення, правила подачі, порядок реалізації кожної партії продукції; умови і терміни реалізації і зберігання – відповідно до ДСТ 30390-95. Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови і санітарними правилами;

- транспортування (для страв і виробів) – його параметри, захист від зовнішніх факторів;

- пакування та маркування – вид тари, пакувального матеріалу (дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами), позиції, що включаються в ярлик;

- методи випробування – органолептика (смак, колір, запах, консистенція); основні фізико-хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпечність продукції;

- вимоги охорони навколишнього середовища – вказують методи контролю та періодичність за характеристиками безпечності продукції;

- інформація щодо харчової та енергетичної цінності – відомості щодо вмісту білків, жирів і вуглеводів та калорійність.

Підприємство, яке виготовляє напівфабрикати, кулінарну і кондитерську продукцію, зобов'язане супроводжувати кожну партію продуктів, що відправляються на інші підприємства ресторанного господарства або роздрібної торгівлі, сертифікатами або посвідченнями якості, номери яких проставляють у накладних на відпуск продукції [2, 11].

На кожну одиницю упакування (тари) повинна бути наклеєна етикетка із зазначенням даних: найменування підприємства-виробника, найменування виробу, позначення чинного стандарту, маси і ціни одиниці напівфабрикату; кількість одиниць; дата, година, зміна виготовлення, терміну зберігання і реалізації; температура зберігання [2, 11].

Нормативно-технологічна документація сприяє забезпеченню безпечності продукції для життя і здоров'я споживачів, підвищенню якості продукції, правильної організації технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів [2, 11].

Лекція № 7**Тема: Стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства**

- 7.1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.
 - 7.2. Зберігання харчових продуктів.
 - 7.3. Оброблення сировини та напівфабрикатів, виготовлення продукції.
 - 7.4. Зберігання готової продукції.
 - 7.5. Організація споживання готової продукції.
- (матеріал теми укладено на основі джерел [2, 12, 17])

7.1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів

Продовольча сировина – це продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів [12]. Продовольча сировина та харчові продукти – це складні багатокомпонентні системи, що обробляються у різний спосіб на різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції у ЗРГ.

Технологічний процес ЗРГ – це сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж [12]. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції у ЗРГ [2, 17]:

- приймання продовольчої сировини і харчових продуктів;
- зберігання продовольчої сировини і харчових продуктів;
- оброблення (гідромеханічне, механічне, теплове) сировини та напівфабрикатів, виготовлення продукції;
- зберігання готової продукції;
- організація споживання готової продукції.

Первинною сировиною в технологічному процесі ЗРГ є сільськогосподарські продукти, що не зазнали технологічного оброблення, а також різноманітні харчові продукти, які зазнали повного або часткового перероблення на підприємствах харчової промисловості. До першої групи сировини належать: свіжа картопля, овочі, зелень, плоди, ягоди, цитрусові, баштани, жива та охолоджена риба, нерибні морепродукти, перната дичина, гриби тощо. До другої групи сировини належать: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко та молочні продукти, м'ясо і м'ясопродукти, рибопродукти, яйця, сільськогосподарська птиця, субпродукти, овочеві, м'ясні, рибні і комбіновані напівфабрикати, спеції, приправи [2, 12].

Продовольча сировина та харчові продукти, які надходять у ЗРГ, мають за якістю відповідати чинним стандартам і гігієнічним вимогам, а також супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість і безпечність. Щоб запобігти появі та поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь, у ЗРГ забороняється приймати [2, 12]:

- продовольчу сировину та харчові продукти без документів, що підтверджують їхню якість і безпечність;
 - м'ясо і м'ясопродукти всіх видів сільськогосподарських тварин без ветеринарного свідоцтва;
 - рибу, раків, сільськогосподарську птицю без ветеринарного свідоцтва;
 - непатрану птицю (крім дичини);
 - яйця із забрудненою шкаралупою, з дефектами, а також із господарств, де було зафіксовано сальмонельоз;
 - качини та гусячі яйця;
 - консерви з порушеннями герметичності банок, бомбажні, банки з іржею, деформовані, без етикеток, із простроченими термінами реалізації;
 - крупу, борошно та інші сухі продукти, уражені шкідниками;
 - свіжі овочі та фрукти із цвіллю і ознаками гнилі;
 - гриби неїстівні, некультивовані їстівні, червиві, зім'яті;
 - харчові продукти із простроченими термінами придатності та ознаками недоброякісності;
 - продукцію домашнього виготовлення (консервовані гриби, овочі, фрукти, м'ясні, рибні, молочні продукти готові до вживання).
- Тара та упаковка харчових продуктів, що постачаються у ЗРГ, має бути цілою, неушкодженою та незабрудненою [2, 12].

7.2. Зберігання харчових продуктів

Важливою стадією технологічного процесу є зберігання певного запасу продовольчої сировини та харчових продуктів для забезпечення безперервності роботи ЗРГ. Крім того, невеликий запас сировини, що не псується швидко (борошно, цукор, крохмаль, спеції тощо), доцільно створювати для раціонального використання транспорту [2, 12].

На кожному підприємстві ресторанного господарства обладнують продовольчий склад, що має кілька приміщень, які компактно розташовані поблизу розвантажувального майданчика, вантажних ліфтів. Усі складські приміщення мають відповідати певним технічним, технологічним і санітарно-гігієнічним вимогам. Ці приміщення обладнують приладами для вимірювання температури та вологості повітря [2, 12].

Якість продукції ресторанного господарства залежить від дотримання правил зберігання сировини.

Сухі продукти – борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, чай, каву, кондитерські вироби тощо зберігають у сухих, добре провітрюваних приміщеннях за температури $+20^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 70...75%. Вміст вологи у сухих продуктах коливається від 0,1% (цукор) до 20% (крохмаль). Через капілярно-пористу будову сухі продукти легко поглинають вологу з повітря, внаслідок чого вологість продуктів може підвищуватися, а стійкість до зберігання знижуватися. Для стабілізації вологості повітря в складському приміщенні, де зберігаються сухі продукти, рекомендується проводити систематичне провітрювання, не допускати

зберігання овочів, фруктів чи інших продуктів, що віддають у навколишнє середовище багато вологи [2, 12].

Капілярно-пориста будова харчових продуктів є також причиною втрат вологи перезволоженими сухими продуктами за їх зберігання в коморі для сухих продуктів. Маса цих продуктів при зберіганні зменшується. Маючи підвищену гігроскопічність, сухі продукти здатні поглинати та втримувати сторонні запахи. Тому спеції та інші харчові продукти, що мають гострий аромат, зберігають у щільно закритих коробках [2, 12].

М'ясо, м'ясопродукти, птицю та рибу зберігають в охолоджуваних камерах за температури 0...5°C і відносної вологості повітря 90...95%. Камеру обладнують підтоварниками, стелажми та гаками для зберігання м'ясних туш у підвішеному стані. Туші, напівтуші та чвертини у підвішеному стані не мають торкатися одна одної для забезпечення циркуляції повітря [2, 12].

Охолоджене м'ясо в тушах, напівтушах і чвертинах за температури 0...5°C у підвішеному стані може зберігатися до 5 діб. У цьому випадку зберігання м'яса поєднується із повільним розморожуванням. Охолоджена птиця у тушках може зберігатися за температури 0...5°C не більше 2...3 діб. М'ясні та рибні напівфабрикати і напівфабрикати із птиці в охолодженному вигляді зберігають не більше доби, а з січеного м'яса – не більше 12 год з моменту виготовлення. Розташовуючи продовольчу сировину в холодильній камері необхідно уникати контакту м'яса з рибою і птицею, незалежно від їх термічного стану. Ця вимога пояснюється високою бактеріальною «засіяністю» сільськогосподарської птиці та риби, у тому числі бактеріями з роду сальмонели, потенційно небезпечними для людини. Під час холодильного зберігання м'ясна, рибна сировина та напівфабрикати мають перебувати під наглядом. Ознаки доброякісності м'яса: яскраво-червоне забарвлення на розрізі, відсутність гнильного (аміачного) запаху і слизу на поверхні, пружна консистенція м'язової тканини, блискучий жир (без матового відтінку та масткої консистенції). Показники якості сільськогосподарської птиці, в основному, такі самі, що й для м'яса [2, 12].

Охолоджена риба може зберігатися не більше 2 діб за температури 0°C. Ознаки доброякісності охолодженої риби: відсутність гнильного (аміачного) або іншого стороннього запаху; пружна м'язова тканина (після натиснення пальцем утворене заглиблення швидко відновлюється); опуклі очі; яскравий колір зябер; відсутність великої кількості слизу на поверхні та червоно-бурого кільця навколо анального отвору. Жива риба може надходити тільки у ЗРГ, які обладнані акваріумами для її зберігання. За відсутності низькотемпературного холодильного обладнання морожена риба може надходити з урахуванням денної потреби. Зберігають її в нерозпакованому вигляді за температури, близької до 0°C. Розморожені харчові продукти дуже нестійкі при зберіганні: повільно розморожені м'ясопродукти і птиця можуть зберігатися не більше доби, а розморожена риба зберігання не підлягає, її необхідно переробляти негайно [2].

Молочні продукти, жири, м'ясну та рибну гастрономію, яйця, сири зберігають у холодильних камерах за температури 5°C і відносної вологості повітря 85...90%. Продукти з гострим запахом зберігають на окремих стелажах, у

тарі, окремо від інших продуктів. Яйця зберігають в упаковці та тарі на окремому підтоварнику. Розпаковувати яйця та перекладати їх у холодильні камери забороняється, оскільки вони бувають «засіяні» бактеріями роду сальмонел, які можуть потрапити на інші продукти та розмножитися за знижених температур. У невеликих ЗРГ у камері для молочно-жирових продуктів можна зберігати фрукти та напої [2, 12].

Овочі та зелень рекомендується зберігати в холодильних камерах за температури 5...10°C і відносної вологості повітря 90...95%. Камеру обладнують підтоварниками, стелажми. Овочі та зелень зберігають у тарі з вентиляційними отворами, що забезпечують доступ повітря до продуктів, аби уникнути розвитку плісняви [2, 12].

Квашені та солоні овочі зберігають у діжках та інших місткостях, при цьому необхідно стежити за тим, щоб овочі були занурені в розсіл. За відсутності розсолу на поверхні овочів розвивається пліснява, яка швидко проникає всередину продуктів, через що вони стають непридатними для споживання.

Заморожені харчові продукти зберігають у низькотемпературних холодильних камерах, шафах і прилавках за температури мінус 15°C. За цих умов також зберігають централізовано виготовлене морозиво (загатоване). Розморожувати продукти під час зберігання заборонено. Пельмені, вареники, овочеві набори для супів і гарнірів, піцу та інші кулінарні вироби, м'ясні, рибні напівфабрикати, іншу напівготову та готову кулінарну продукцію піддають тепловому обробленню без попереднього розморожування [2, 12].

Хліб, борошняні кондитерські та булочні вироби зберігають в окремих приміщеннях на виробництві. Вироби із кремом зберігають у холодильних шафах за температури 0...5°C від 12 до 24 год. Вироби із заварним кремом виробляють тільки в осінньо-зимовий період і зберігають не більше як 6 год [2, 12].

У невеликих ЗРГ складських приміщень може бути менше, однак зберігати разом необроблену сировину та готові до вживання продукти заборонено [2, 12].

7.3. Оброблення сировини та напівфабрикатів, виготовлення продукції

Мета механічного та гідромеханічного оброблення продовольчої сировини – одержати напівфабрикати, що призначені для теплового оброблення, і приготування страв та кулінарних виробів.

На стадії механічного та гідромеханічного оброблення сировину розпаковують, розморожують, сортують, калібрують, миють, поділяють на істівні та малоцінні в харчовому сенсі частини (очищення картоплі, овочів, плодів і грибів від шкірки та насіння, відокремлення м'яса від кісток тощо), подрібнюють, формують порції, перемішують багатокомпонентні котлетні і фаршеві маси, панірують. Усі операції на цій стадії технологічного процесу виконують у заготівельних цехах ЗРГ [2, 12, 17].

Перед розпакуванням заморожених продуктів (блоків м'яса, риби, нерибних морепродуктів) необхідно відокремити примерзлий пакувальний матеріал.

Розморожують продовольчу сировину на повітрі або у воді. На повітрі розморожують м'ясо, субпродукти першої категорії (язики, печінку, серце, нирки, мозок), птицю, пернату дичину, рибу цінних порід (осетрові, лососеві, палтус тощо). У холодній воді розморожують рибу з кістковим скелетом, субпродукти другої категорії (голови, ноги, вим'я, легені, фляки тощо). Сировина вважається розмороженою, якщо температура в її товщі підвищилася до мінус 1°C. На повітрі, зазвичай, розморожують продукти, властивості яких після розморожування треба максимально відновити. Для цього застосовують повільне розморожування за температури 5...10°C. Розморожування у воді відбувається швидко, цей спосіб, зазвичай, застосовують для сировини, швидкість розморожування якої не впливає на технологічні властивості та харчову цінність. Для прискорення розморожування забороняється занурювати продукти у теплу воду. Оптимальна температура води +15°C. Нестійкі до зберігання розморожені харчові продукти необхідно терміново доправити на приготування напівфабрикатів [2, 12].

Сортуванню піддають, зазвичай, овочі та фрукти, але його можна застосовувати і до нерибних морепродуктів. При сортуванні продовольчу сировину поділяють за зрілістю, відокремлюють пошкоджені екземпляри та домішки [2, 12].

Калібрування призначене для відокремлення однакових за розміром екземплярів, наприклад для фарширування, забезпечення рівномірного теплового оброблення [2, 12].

Миття застосовують для видалення механічних і бактеріальних забруднень та поліпшення санітарно-гігієнічних умов подальшого оброблення сировини. Іноді сировину мийуть двічі: перед очищенням і після нього. Для миття продовольчої сировини використовують спеціальні ванни, до яких підведена холодна і гаряча вода, а зливна конструкція ванни підключена до каналізації [2].

Відокремлення неїстівних і малоцінних у харчовому сенсі частин підвищує харчову цінність напівфабрикатів та готової продукції. Овочі очищають від шкірки, а іноді – від насіння; рибу очищають від луски, нутрощів, відрізають голову, плавники, кістки; м'ясо відокремлюють від кісток, грубих сухожилок і зайвої жирової тканини; сипкі продукти просівають, відокремлюючи домішки; цукор, сіль (хлорид натрію) розчиняють, дають розчину відстоятися, а потім проціджують; згущене молоко, ячний меланж та інші рідкі продукти проціджують. Очищення та зачищення сировини від неїстівних частин іноді поєднують із бланшуванням продукту в гарячій воді або парою (зачищення шкірного покриву деяких видів риби) [2, 12].

Під час виробництва напівфабрикатів продукти подрібнюють, причому ступінь подрібнення може бути різним: від порційних або дрібних шматків до тоненько подрібненої гомогенної маси із частинками розміром 2...3 мм. Щоб забезпечити рівномірне теплове оброблення, продукт необхідно подрібнювати на шматочки певної форми і розмірів [2, 12].

На стадії приготування кулінарного напівфабрикату подрібнені продукти механічно з'єднуються та перемішуються з утворенням багатокомпонентної котлетної або фаршевої маси. Далі йдуть операції формування порцій і панірування

виробів (котлет, биточків, шніцелів тощо). Деякі кулінарні напівфабрикати – це складні вироби індивідуального художнього оформлення (фаршировані котлети, фаршировані овочі, фарширована риба, шашлики, випечені вироби з тіста тощо) [2, 12].

Панірування м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів, призначених для смаження, застосовують для збереження їхньої форми, одержання характерної підсмаженої кірочки, а також для зниження втрат маси та насичення продукту жиром, що використовується для смаження [2, 12, 17].

При виготовленні напівфабрикатів харчові продукти зазнають різноманітних механічних, хімічних і біохімічних впливів. Наприклад, м'ясо для шашликів витримують кілька годин у холодильнику з додаванням лимонного соку (або сухого виноградного вина); дріжджове тісто для пиріжків отримують шляхом спиртового та молочнокислого бродіння, завдяки чому готові вироби будуть пористими з характерним смакоароматичним «букетом» [2, 12].

Під час механічного і гідромеханічного оброблення продовольчої сировини утворюються відходи і відбуваються втрати, розмір яких для різних видів сировини коливається в широких межах. При очищенні свіжої молодшої картоплі до 1 вересня відходи і втрати становлять 20%, з 1 вересня до 31 жовтня – 25%, з 1 листопада до 31 грудня – 30%, з 1 січня до 28 (29) лютого – 35%, з 1 березня – 40%. При зачищенні білокачанної капусти відходи і втрати становлять 20%, цвітної капусти – 48%. При розбиранні судака у вигляді порціонних шматків зі шкірою без кісток відходи і втрати сягають 49%. При розбиранні м'ясних туш відходи і втрати становлять: для яловичини – 26,4%, свинини м'ясної – 26,5%, баранини – 29,9%, телятини – 34% [12].

У процесі теплового кулінарного оброблення продукт досягає стану кулінарної готовності, що характеризується певними органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція), а також відбувається знищення більшості бактерій, у тому числі потенційно небезпечних для людини [2, 12, 17].

За теплового оброблення напівфабрикатів їх температура сягає 80°C і вище. За цих умов основні харчові речовини продуктів зазнають глибоких фізико-хімічних змін, що впливають на харчову цінність готового продукту по-різному: засвоюваність білків і вуглеводів підвищується, жирів – знижується, частина вітамінів руйнується, а інша під час варіння переходить у відвар разом з екстрактивними та мінеральними речовинами. При смаженні температура поверхневого шару продукту внаслідок його зневоднення сягає 120...130°C. За цих умов харчові речовини руйнуються. За теплового оброблення кулінарні напівфабрикати набувають нових смакових, ароматичних ознак і зовнішнього вигляду. Помітно змінюється маса продуктів – зазвичай, зменшується. Втрата маси продуктів внаслідок теплового оброблення пов'язана переважно з втратою води. Яловичина під час варіння втрачає близько 50% води, що міститься в ній. Маса картоплі після варіння практично не змінюється, проте під час смаження вона зменшується на 30...60% залежно від ступеня подрібнення і способу смаження. Норми відходів і втрат сировини за механічного і теплового оброблення необхідно

враховувати складаючи рецептуру на нову продукцію ресторанного господарства та для інших виробничих цілей [2, 12].

7.4. Зберігання готової продукції

Терміни зберігання готової продукції ресторанного господарства, протягом яких не знижується її якість, обмежені. Температурні умови зберігання готової їжі регламентовані санітарними правилами, згідно з якими температура холодних закусок і холодних солодких страв для споживачів має становити 12...14°C, гарячих супів і напоїв – 75°C, м'ясних, рибних, овочевих та інших гарячих страв – 65°C. Зазначені температури мають бути витримані при зберіганні готових страв. Найбільш сприятлива температура для розвитку мікробіологічних процесів у готовій їжі – 25...50°C. Отже, підвищення температури зберігання охолодженої їжі і зниження температури зберігання гарячої їжі забороняється. Для зберігання готової їжі застосовують спеціалізоване технологічне обладнання. Холодні закуски зберігають в охолоджуваних прилавках і шафах-вітринах, супи – на повітряних мармітах, гарячі напої – у термостатах, інші гарячі страви, гарніри та соуси – на водяних і повітряних мармітах [2, 12, 17].

Терміни зберігання готової їжі індивідуальні для різних страв і кулінарних виробів. У групі холодних закусок найменш стійкі до зберігання холодці, паштети, заливні м'ясні та рибні продукти, салати. У групі холодних солодких страв обмежені терміни зберігання для десертів зі збитими вершками, кремів, мусів, желе. Порційне морозиво зберіганню не підлягає. Обмежені терміни зберігання встановлені для натурального смаженого м'яса, смаженої риби, відварної цвітної капусти, смажених овочів. За інших однакових умов страви в соусі зберігаються краще, ніж натуральні. Враховуючи індивідуальний підхід до термінів зберігання окремих страв, санітарними правилами встановлено, що холодні закуски, десерти та напої можна зберігати до 1 год, а гарячі страви – до 2 год. Для дотримання зазначених термінів зберігання готової продукції на виробництві організовують потокове приготування страв невеликими партіями, максимально використовуючи напівфабрикати, у тому числі високого ступеня готовності [2, 12].

Їжу, що залишилася нереалізованою, у виняткових випадках швидко охолоджують і зберігають за температури 2...4°C не більше 18 год. Перед реалізацією охолоджену їжу дегустують, а потім знову піддають тепловому обробленню (кип'ятінню, просмажуванню в духовій шафі, прогріванню в мікрохвильових печах тощо) з подальшою дегустацією. Термін реалізації їжі після вторинного теплового оброблення не має перевищувати 1 год. Їжу, що залишилася від учора, не можна змішувати із щойно приготовленою. У день закладання нереалізованої їжі на зберігання і у день її реалізації роблять відповідні записи у бракеражному журналі. Однак, деякі види кулінарної продукції залишати для реалізації на наступний день не дозволяється, наприклад, салати, вінегрети, паштети, холодці, заливні страви, вироби із кремом та інші надто швидкопсувні холодні страви; супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре; м'ясо відварне порційне для супів, млинці з м'ясом і сиром, січені вироби з м'яса, птиці, риби;

соуси, омлети, картопляне пюре, відварні макарони, напої власного виробництва. Кондитерські вироби із кремом зберігають у холодильних камерах і шафах за температури не вище 6°C у межах термінів, установлених гігієнічними вимогами для надто швидкопсувних продуктів [2, 12].

7.5. Організація споживання готової продукції

Завершальна стадія технологічного процесу у ЗРГ – це організація споживання їжі. Перед персоналом ЗРГ поставлене подвійне завдання: довести свіжоприготовлену їжу до споживача без зниження її якості і створити приємні, комфортні умови для її споживання в залі їдальні, кафе, ресторану або іншого закладу ресторанного господарства [2, 12].

У ресторанах та інших фірмових підприємствах ресторанного господарства високого класу проблема організації споживання їжі вирішується класичним методом індивідуального обслуговування кожного клієнта. Закуси, страви та деякі напої готують за індивідуальними замовленнями, які приймають офіціанти. У залах ресторанів використовують спеціалізоване обладнання, фірмовий посуд, оригінальні столові набори, інвентар, столову білизну. Практикується подавання холодних закусок у посудині з льодом, а гарячих закусок – у барвисто оформлених жаровнях, що підігрівають на деревному вугіллі або спиртових пальниках. За холодної пори року тарілки підігрівають, а коли спекотно – подають напої з льодом. Деякі страви готують перед відвідувачами ресторану, це такі як «фламбе», фондю, гриль, іноді подавання та приготування перетворюють на справжнє феєричне шоу [2, 12].

Ресторани мають досить різноманітний асортимент закусок, страв, напоїв, кулінарних, кондитерських виробів, прохолодних та алкогольних напоїв, що практично усуває проблеми вибору страв відповідно до смаків відвідувачів. Останнім часом у кафе, закусочних та інших підприємствах масового харчування застосовують метод самообслуговування [2, 12].

У міських загальнодоступних мережах, а також на виробничих підприємствах і в навчальних закладах переважають три системи масового харчування: шведський стіл; попереднє сервірування і накривання столів; вільний вибір у залі з подальшим розрахунком.

Принцип **шведського столу** застосовують не тільки для окремого вживання їжі (сніданок, обід, вечеря), але й для організації роботи цілих підприємств – кафе, закусочних, невеликих ресторанів. Установлюють фіксовану плату за вхід до зали, де відвідувач за принципом самообслуговування вибирає для себе закуски, страви, напої. Продуманий асортимент кулінарної продукції і зручна, затишна зала створюють приємні умови для споживання їжі у спокійній обстановці [17].

Попереднє сервірування та накривання столів застосовують при організації харчування певних контингентів – туристів, що відпочивають у пансіонатах, санаторіях, домах відпочинку, робітників та службовців виробничих підприємств тощо, коли необхідно за короткий проміжок часу обслуговувати велику кількість людей. Для цього залу обладнують 4–6-місними обідніми столами, які

встановлюють таким чином, щоб залишалися широкі проходи для сервірувальних візків. Столи сервірують холодною закускою, десертом, хлібом, супом у супниці, необхідним посудом і столовими наборами. У визначений час столи заповнюються клієнтами, після чого в проходах з'являються офіціанти з візками, на яких установлені м'ясні, рибні та інші гарячі страви вільного вибору. Переваги цього методу в тому, що відвідувачам пропонується свіжоприготовлена їжа, немає зайвого руху людей, прибиранням використаного посуду займаються офіціанти. Витрати часу та засобів мінімальні. Розрахунки за харчування – безготівкові, у тому числі в кредит [2, 12].

Вільний вибір у залі з подальшим розрахунком передбачає наявність двох суміжних зал, розділених легкою перегородкою і об'єднаних вузлом розрахунку для відвідувачів. Зал А має тільки вхід, зал Б – тільки вихід для відвідувачів. Відвідувач, увійшовши в зал А, бере тацю і столові прибори, а потім, вільно рухаючись залогою, вибирає закуски, страви та напої до вподоби. Прилавки розташовують у залі таким чином, щоб не створювалися черги. Прилавки із супами та гарячими закусками обслуговують кухарі. У центрі зали встановлюють відкриті холодильні прилавки, заповнені харчовим лускатим льодом, на які ставлять тарілки з овочами, листовим салатом тощо. Відсутність заправок дозволяє довше зберегти свіжість овочів. Ці салати можна використовувати як овочевий гарнір до м'яса та риби. Після того, як вибір кулінарної продукції завершено, відвідувач через вузол розрахунку переходить до зали Б, обладнаної дво- і чотиримісними столами, засервірованими спеціями та приправами: сіллю, цукром, перцем меленим чорним і червоним, гірчицею, ароматизованим оцтом, олією. Це дає можливість відвідувачу самостійно на власний розсуд заправити овочі. Це просте та недороге рішення створює для споживачів умови, максимально наближені до домашніх, коли кожен клієнт на свій смак обирає приправу до їжі [2, 12].

У ресторанному сервісі останнім часом широкого розповсюдження набув кейтеринг. **Кейтеринг** – це дії ЗРГ, що доставляє готові страви, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, бенкету і спеціальних заходів. Види кейтерингу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний (за договором на доставку продукції), роздрібний продаж готової кулінарної продукції, VIP-кейтеринг [2, 12].

Кейтеринг у приміщенні організовують через надання замовникові обладнаних приміщень для проведення різних заходів. Це можуть бути зали, виробничі приміщення з торговельно-технологічним і холодильним устаткуванням із мийною столового посуду, приміщеннями для зберігання продуктів, напоїв. Кейтеринг поза рестораном передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали та не можуть обслуговувати великої кількості гостей. Готують страви в ресторані, після чого замовлення доправляється до місця проведення заходу. Ресторан відповідає за якість приготування та доставку страв, сервірування, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок із замовником після закінчення заходу [2, 12].

Соціальний кейтеринг – це надання послуг рестораном на території замовника з використанням його обладнання для приготування страв. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерингу, заздалегідь визначають дату, меню, особливості сервірування та обслуговування. В обов'язки ресторану входить також прибирання приміщення після проведення заходу. Послугами соціального кейтерингу користується замовник при організації сімейного торжества. При цьому ресторан може надати замовникові згідно з договором окремі предмети для сервірування столу та аксесуари [2, 12].

Роз'їзний кейтеринг здійснюється через укладання договору на доставлення напівфабрикатів, готової їжі в офіси, на будівельні і знімальні майданчики, щоб забезпечити харчуванням групи людей [2, 12].

Роздрібний продаж готової кулінарної продукції – це торгівля продуктами харчування (бутербродами, борошняними кондитерськими виробами), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів тощо [2, 12].

VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюють оброблення продуктів і приготування страв [2, 12].

Виїзне обслуговування – це найширший спектр послуг, починаючи із презентації нової продукції до організації барбекю на природі або вишуканої романтичної вечери [2, 12].

Каву-брейк організовують у ресторанах для швидкого обслуговування учасників нарад, конференцій, ділових переговорів, а також поза ресторанами (конференц-залах, холах). Гості їдять і п'ють стоячи. До меню кави-брейк входять тістечка, пиріжки, солодке та солоне печиво, здобні булочки, канапе із сиром і свіжими фруктами, лимон, вершки, кава, чай. Із прохолодних напоїв – мінеральна вода та соки [2, 12].

Лекція № 8**Тема: Класифікація та асортимент продукції
закладів ресторанного господарства
(Частина 1)**

- 8.1. Класифікація та асортимент супів.
 - 8.2. Класифікація та асортимент соусів.
 - 8.3. Асортимент страв з картоплі, овочів та грибів.
 - 8.4. Асортимент страв з круп, бобових і макаронних виробів.
- (матеріал теми укладено на основі джерел [2, 12, 17, 18])

8.1. Класифікація та асортимент супів

Супи сприяють збудженню апетиту та активують діяльність травних залоз. Це пояснюється наявністю в більшості супів екстрактивних речовин. Калорійність супів, як правило, невелика, проте харчова цінність підвищується овочами, що збагачують супи вітамінами та мінеральними речовинами. У складі густої частини супів містяться харчові волокна. Рідка частина супу, приготовлена з відварів круп, овочів, фруктів, з бульйонів і молока, містить розчинні білки, екстрактивні і смакові речовини. Густа частина – гарнір, що містить овочі, крупи, макарони і бобові, вироби з риби, м'яса, птиці, має більше жиру і білків. М'ясо, птицю і рибу додають в супи для підвищення біологічної цінності і поліпшення смаку [2, 12].

Усі супи, за винятком тих, у рецептуру яких входить м'ясо (наприклад, суп з фрикадельками), готують на воді або овочевому відварі. Для приготування супів у виняткових випадках використовують кістковий, м'ясо-кістковий і рибний бульйони. Бульйони містять білки, мінеральні та ароматичні речовини, а також екстрактивні речовини. Концентрація бульйону залежить від співвідношення основного продукту і води [2, 12, 17, 18].

Супи класифікують за декількома ознаками. Насамперед їх поділяють на гарячі та холодні. За характером основи супи поділяють на декілька груп. Група супів на бульйонах і відварах найбільша, її додатково поділяють за способом приготування на супи заправні, пюреподібні та прозорі. Ці супи істотно відрізняються не тільки за смаком, але й за консистенцією. Співвідношення густої та рідкої частин у заправних та пюреподібних супах коливається від 1:1,5 до 1:4. У прозорих супах основу становить бульйон, а густу частину – гарнір, маса якого 20...75 г, коли його подають окремо на пиріжковій тарілочці. Маса гарнірів, що подаються в бульйоні (шматок риби, пельмені тощо), більша (100...175 г на порцію) [2, 12].

До групи гарячих супів належать супи, приготовлені на бульйонах і відварах, та супи на молоці. Холодні супи готують найчастіше на хлібному квасі. Солодкі супи, що готують на фруктових і ягідних відварах, виділяють в особливу групу: у весняно-літній період їх подають холодними, а в осінньо-зимовий – холодними та гарячими [2, 12, 17, 18].

Загальна технологічна схема виробництва супів містить операції: механічне кулінарне оброблення продуктів, підготовлення окремих компонентів, з'єднання

їх у певній послідовності з рідкою основою супу, доведення до смаку, зберігання на марміті до моменту реалізації та подавання готових страв. Гарячі супи зберігають на марміті та подають споживачеві нагрітими до 75°C. Холодні супи зберігають без нагрівання, їх температура не має перевищувати 14°C.

До складу багатьох супів входять овочі, що містять вітамін С. Зберігання їх на марміті призводить до руйнування вітаміну, тому терміни реалізації супів обмежені. Макаронні вироби в супах втрачають форму, що також зменшує тривалість їхнього зберігання. Супи заправні, пюреподібні та прозорі зберігають за температури 75°C не більше 2...3 год. Супи заправні і молочні із макаронними виробами за тієї ж температури зберігають не більше 0,5...0,7 год [2, 12].

Супи на бульйонах і відварах

Супи заправні

До заправних супів належать: борщі, щі, розсольники; супи картопляні з овочами, крупами, бобовими, макаронними виробами; солянки. У кожної з цих груп є свої особливості приготування, рецептура, форма нарізання овочів. Характерна риса супів цієї групи супів – це наявність пасерованих овочів. До багатьох супів вводять пасероване томатне пюре, іноді борщі заправляють борошняним пасеруванням. При проварюванні в бульйоні або відварі гарнірів супів, що містять овочі, крупи, бобові та інші продукти, рідка частина супу набуває властивих цій страві аромату, смаку і кольору. Органолептичні властивості перших страв під час зберігання їх на мармітах погіршуються, тому технологія приготування супів передбачає окрему підготовку і зберігання деяких компонентів. У міру реалізації здійснюють доготування нових порцій супу. У заправних супах овочі мають бути добре очищеними, їх форма нарізання – відповідати виду супу та зберігатися протягом усього період реалізації. Запах, колір і смак супів – характерні для кожного виду супу із присмаком бульйону (або відвару), пасерованих овочів і спецій [2, 12, 17, 18].

Борщі

Борщі готують на м'ясо-кістковому, кістковому бульйонах, а також на грибному й овочевому відварах. Основна складова частина борщів – буряк [17, 18].

Щі

Щі – основною частиною цієї страви є свіжа або квашена капуста, або зелень (щавель, шпинат, молода кропива). У деякі щі додають картоплю, томатне пюре. Щі готують на м'ясо-кістковому, кістковому бульйоні, із птиці (гуски, качки), риби (щі із квашеної капусти), а також грибному і овочевому відварах. Вегетаріанські щі заправляють пасерованим борошном [2, 12].

Розсольники

Рецептура розсольників містить солоні огірки, ріпчасту цибулю і білі коріння (петрушки, селери, пастернаку). Крім того, пасерованої цибулі і білого коріння додають у розсольники більше, ніж в інші супи [2, 12].

Солянки

Солянки готуються на концентрованому м'ясному бульйоні. Гострий смак обумовлений тим, що в склад цієї групи супів входять солоні огірки, томат-пюре, каперси, маслини, оливки, лимон [2, 12].

Супи-пюре

Пюреподібні супи є однорідною протертою масою з консистенцією густих вершків. Завдяки цьому супи-пюре поширені в дитячому та дієтичному харчуванні. Розрізняють супи-пюре [2, 12, 17, 18]:

- супи-пюре з овочів і грибів;
- супи-пюре із круп і бобових;
- супи-пюре із субпродуктів і птиці;
- біски – це густий пюреподібний суп із раків, лобстерів, крабів або морської

риби.

Супи-креми

Супи-креми – це протерті супи, які зазвичай готуються на основі відвареного у підсоленому молоці рисового борошна, різних круп і вівсянки. Розрізняють супи-креми [2, 12, 17, 18]:

- суп-крем з рису;
- суп-крем зі спаржі;
- суп-крем з курки;
- суп-крем із грибів;
- суп-крем «Дюбарі», який готують із цвітної бланшованої капусти;
- суп-крем з раків.

Велюте

Велюте – це протерті супи, які вирізняються тим, що їх, зазвичай, заправляють яєчними жовтками, змішаними із декількома столовими ложками вершків або молока (3 жовтки і 100 мл вершків на 1 л супу), вершковим маслом. Розрізняють велюте [2, 12]:

- традиційний велюте;
- томатне велюте з рису;
- рибне велюте;
- куряче велюте;
- велюте «Апель-Сорель», що містить гриби та курку.

Супи прозорі

До групи прозорих належать супи, що мають у своєму складі прозорий бульйон і гарнір. Бульйони – кістковий, рибний, із птиці – є основою для приготування прозорих супів. Розрізняють бульйони [2, 12]:

- бульйон м'ясний;
- бульйон рибний (уха або юшка);
- бульйон із птиці.

Супи молочні

Молочні супи готують на цільному або розведеному водою молоці. Свіже молоко може бути замінене консервованим (сухим цільним або згущеним без цукру). Супи варять із крупами (рис, пшоно, манна, перлова та ячмінна крупа, «Геркулес»), макаронними виробами промислового виробництва, борошняними виробами, приготовленими у ЗРГ (локшиною домашньою, галушками, профітролями), і овочами (гарбузом, ріпою, морквою, кабачками, пореем,

капостою білокачанною, брюссельською, савойською, зеленим горошком, бобами) [2, 12].

Холодні супи

За рідку основу для супів цієї групи можна використовувати квас, готовий до вживання або приготовлений із сухого. Ліпше готувати супи на несолодкому квасі. На хлібному квасі готують окрошки, юшки з буряків [2, 12].

Солодкі супи

Супи готують зі свіжих або сушених плодів і ягід. Свіжі плоди і ягоди перебирають, промивають. Яблука та груші очищають від шкірки і насіннєвих гнізд, які використовують для відварів; плоди нарізають скибочками або кубиками. Сушені плоди і ягоди, перебрані та промиті, сортують за видами і замочують для прискорення їхнього розм'якшення під час варіння [2, 12].

Супи закордонної кухні

До цієї групи супів можна віднести [2, 12]:

- цибулевий суп;
- гаспачо (іспанська страва) – холодний суп з томатів;
- буайбес – багатокомпонентний рибний суп;
- суп гуляш – суп на м'ясному бульйоні з овочами (угорська страва);
- бозбаш ереванський – суп на баранячому бульйоні (вірменська страва);
- чихиртма – густий суп на м'ясному (курячому) бульйоні з прянощами (грузинська страва);
- сорпа-бульйон – суп з овочами на яловичому бульйоні (казахська страва);
- кіфта-шурпа – містить баранину, яйце та овочі (узбецька страва);
- ширкавак (узбецька страва) – це молочний суп з гарбузом;
- чорба з телятиною та грибами (молдавська страва);
- борщ білоруський із квасолею і яблуками;
- борщ литовський холодний;
- суп молочний з ячмінною крупою й картоплею (естонська страва);
- суп з пивом солодкий (естонська страва);
- суп-пюре гороховий із грінками (німецька страва);
- суп-пюре з томатів (англійська страва);
- суп-пюре із птиці з каштанами (французька страва).

Асортимент гарнірів

Гарніри до прозорих бульйонів подають окремо на піріжковій тарілці або з'єднують із бульйоном у порціонній тарілці безпосередньо перед подаванням. До гарнірів першої групи належать різні грінки, кулеб'яки, розтягаї, пироги та піріжки із дріжджового і листкового тіста з різним фаршом, профітролі (випечені кульки із заварного тіста) [17, 18].

До гарнірів другої групи належать борошняні вироби, крупи, яйця, м'ясні та рибні продукти, птиця і дичина, овочі з рисом і без нього. Гарніри другої групи до подавання зберігають на марміті в невеликій кількості бульйону [2, 12].

8.2. Класифікація та асортимент соусів

Соуси в сучасній ресторанній кухні стали невід'ємною частиною не тільки других гарячих страв, але й холодних закусок і десертів. Соуси можуть використовуватися і як складовий елемент у приготуванні страв, і під час його оформлення. Причому застосування відразу декількох соусів (зазвичай двох) перед подаванням однієї страви дозволяє одержати смаковий і колірний контрасти [2, 12, 17, 18].

Дизайн страв багато в чому визначається оригінальністю розташування соусу на тарілці. Якщо на тарілці два соуси, то декількома легкими рухами зубочистки їх можна трохи змішати, зробити «пір'я». Оригінальний вигляд мають «пір'я» перед подаванням контрастних за кольором соусів. Забарвлена основа соусу часто обумовлена кольором використаних для його приготування продуктів, наприклад, шпинату, щавлю, червоного перцю тощо [2, 12].

Класифікація соусів має умовний характер. Той самий соус може належати відразу до декількох груп. Класифікують соуси за різними ознаками. Наприклад, за відомою з різних підручників технологією соуси можна класифікувати на соуси із загусниками і без загусників. Загусниками є не тільки борошняна пасеровка, крохмаль і ячні жовтки. Ними можуть бути вершки, хліб і хлібобулочні вироби, овочеві і фруктові пюре, пюре з бобових, збите масло. Також соуси можуть готуватися без загусників, якщо за основу використаний, скажімо, уварений бульйон [2, 12].

На відміну від вітчизняної технології в закордонній пасеровка може бути не двох, а трьох видів: білою, світлою (золотою) і коричневою. Як правило, всі пасеровки жирові. Крохмаль, зазвичай, використовують як загусник для солодких соусів. Однак, останнім часом крохмаль застосовують замість пасерованого борошна і під час приготування несолодких соусів. Тоді вони набувають ніжнішої консистенції і стають менш калорійними. Крохмалю при цьому беруть в 2,5 рази менше, ніж борошна.

Європейські соуси можна умовно поділити на групи [2, 12, 17, 18]:

- соуси приготовлені на основі бульйону; до цієї групи входять червоний соус (еспаньйол) і його похідні, а також білий соус на основі бульйону (велюте) і його похідні;
- ячно-масляні соуси (до цієї групи можна віднести голландський соус і його похідні);
- соуси приготовлені на основі молока (у тому числі бешамель), вершків, сметани та інших кисломолочних продуктів;
- соуси на рослинній основі як холодного, так і гарячого приготування;
- інші соуси.

За температурою подавання соуси можуть бути не тільки холодними і гарячими, але й теплими.

Гарячі соуси

Гарячі соуси використовують для подавання до гарячих страв, тушкування м'яса, риби, овочів і запікання різних продуктів. Ця група містить соуси на

бульйонах – м'ясному або кістковому, рибному та грибному, молочні, сметанні і яєчно-масляні соуси [2, 12, 17, 18].

Соуси на м'ясному бульйоні

Ці соуси поділяють на дві групи: червоні та білі. Із соусу червоного основного готують похідні соуси. Для цього в нього додають різні гарніри (пасеровані овочі, припущені дрібно нарізані огірки, капери тощо) або приправи (вино, гірчицю тощо). Для поліпшення смаку в червоні соуси можна додавати соус соєвий (30...50 г на 1 кг), бульйонні кубики, концентрований бульйон. У цій групі розрізняють соуси [2, 12]:

- соус цибулевий;
- соус червоний з цибулею та огірками;
- соус цибулевий з гірчицею;
- соус червоний з коріннями (для тушкованого м'яса);
- соус червоний з коріннями (для тюфтельок);
- соус червоний з естрагоном;
- соус червоний з цибулею і грибами;
- соус кисло-солодкий;
- соус білий основний і його похідні;
- соус паровий;
- соус білий з яйцем;
- соус білий з овочами;
- соус білий з каперсами;
- соус томатний;
- соуси на рибному бульйоні;
- соус грибний;
- соус грибний з томатом;
- соус грибний кисло-солодкий;
- соуси молочні;
- соус молочний солодкий.

Соуси сметанні

Ці соуси подають до м'ясних, овочевих, рибних і гарячих закусок. Натуральний сметанний соус (лише зі сметани) готують рідко. Частіше готують сметанні соуси з додаванням бульйону. У цій групі розрізняють соуси [2, 12]:

- соус сметанний з томатом;
- соус сметанний з цибулею;
- соус сметанний з томатом і цибулею;
- соус сметанний із хріном.

Соуси яєчно-масляні

Подають до страв з відварної спаржі, цвітної капусти і нежирної риби (судак, сиг, стерлядь тощо). У цій групі розрізняють соуси [2, 12]:

- соус сухарний;
- соус польський;
- голландський соус;
- соус голландський з гірчицею;

- соус голландський з вершками.

Холодні соуси

Ця група містить соуси на олії (майонези), заправки, соуси на оцті (маринади) і масляні суміші. Подають холодні соуси, як правило, до холодних страв і закусок і лиш в окремих випадках – до гарячих страв [2, 12, 17, 18].

Соуси на олії

Ця група соусів містить майонези. Майонез – це високодисперсна емульсія типу «олія у воді», де дисперсною фазою є олія. Соусом майонез заправляють салати, вінегрети, також його подають до холодних закусок з риби, м'яса і птиці. З основного соусу готують його похідні [2, 12]:

- майонез зі сметаною;
- майонез із желе;
- соус майонез із корнішонами;
- майонез із зеленню;
- майонез із хроном;
- соус майонез із томатом і цибулею.

Заправки на олії

Заправки – це нестійкі емульсії, у яких олія емульгована в розчині оцту. За емульгатори у них використовують гірчицю та мелений перець. Частинки перцю та гірчиці, адсорбуючись на поверхні жирових кульок, утворюють захисні плівки, а речовини, що вони містять, знижують поверхневий натяг і зменшують тенденцію емульсій до розшаровування. Для заправок, крім гірчиці, використовують жовтки сирих і варених яєць. Зберігають заправки в посуді, що не окислюється і перед уживанням змішують [2, 12].

Соуси на оцті

Ці соуси мають гострий смак і використовуються для приготування холодних закусок. До цієї групи соусів належать овочеві маринади (з томатом і без нього) і соус-хрін [2, 12].

Фруктові соуси

Готують їх зі свіжих стиглих яблук, абрикосів, персиків, айви та інших плодів. Використовують соуси при виготовленні та подаванні круп'яних і борошняних страв або додають у соус майонез [2, 12].

Соус томатний гострий

Готують його зі свіжих томатів або томатного пюре, додають цукор, оцет, сіль, цибулю, часник і прянощі. Використовують соус при виготовленні м'ясних, рибних і овочевих страв [2, 12].

Соус типу «Кетчуп»

Виробляють соус шляхом розпарювання томатів із цукром, часником, сіллю, оцтом і прянощами. Додають до м'ясних соусів і майонезу. Соус можна використовувати перед подаванням м'ясних, рибних та овочевих страв [2, 12].

Соуси соєві

Соєві соуси відрізняються дуже гострим смаком і сильним пряним ароматом. Готують їх із соєвого ферментативного гідролізату, додають яблучне

пюре, томатну пасту, олію, спеції, прянощі, цибулю та інші добавки. Подають соуси до страв східної кухні, додають у червоні м'ясні соуси [2, 12].

Масляні суміші

Масляні суміші готують шляхом розтирання розм'якшеного вершкового масла з різними продуктами. Після приготування масляні суміші формують брусочками, охолоджують, нарізають шматочками і кладуть на смажену рибу, м'ясо або використовують для приготування бутербродів тощо. Зелене масло готують додаючи подрібнену зелень петрушки, лимонний сік або лимонну кислоту. У масло оселедцеве додають вимочене та протерте філе оселедця і готову гірчицю, у сирне масло – третій сир «Рокфор». Щоб приготувати масло з гірчицею, збивають вершкове масло з готовою гірчицею [2, 12].

Соуси на основі овочевих соків і пюре, пюре з бобових

Доповненням до смажених морепродуктів є соус, приготовлений на основі морквяного соку. Для приготування соусу свіжоприготовлений сік варто уварити та заправити сіллю, перцем, корицею та вершковим маслом.

Овочеві пюре, розведені вином або м'ясним бульйоном, – основа для безлічі легких соусів до смаженого м'яса. Овочі відварюють або припускають (наприклад, морква з маслом і цукром), а потім протирають. Пюре змішують із вином, бульйоном або вершками. Соус можна заправити вершковим маслом, знявши з вогню. Для приготування цих соусів використовують солодкий перець, коренеплоди (корінь селери, моркву), а також зелені овочі (салат, шавель, шпинат). Вершки або масло надають соусу ніжності. Ці соуси добре підходять до смаженого м'яса. Якщо соус при протиранні дає дуже рідке пюре, його варто змішати із загусником або білим соусом.

Для шавлевого соусу пасерують порей на вершковому маслі і додають шавель. Далі додають бульйон і протирають та змішують пасероване борошно із протертими овочами, заправляють вершками. Цей соус подають до риби.

Пюре з бобових (свіжих і сушених), відварене з цибулею, морквою, часником, дуже густе і сухе, тому його потрібно змішати з томатним пюре або пюре із солодкого червоного перцю та заправити маслом. Цей соус подають до смаженої на грилі свинини [2, 12].

Соуси на основі фруктів і ягід

Ці соуси готують як для десертів, так і для страв з м'яса, птиці, дичини. За основу соусу часто беруть фруктове або ягідне пюре. Занадто густе пюре розводять цукровим сиропом, водою або вершками. Фрукти із грубою клітковиною (персики, абрикоси, сливи) відварюють із сиропом, а потім протирають крізь сито. М'які та соковиті ягоди (малину, полуницю, червону смородину) протирають сирими. Яблука припускають до цілковитого розм'якшення та заправляють маслом. Якщо соус готують для десерту, у нього додають цукор або мед. Наприклад, малинове (полуничне) пюре можна прокип'ятити із цукром та водою і тоді отримаємо соус «Мельба». Цей спосіб приготування соусу на основі пюре відомий також як «куліс». Соус можна подати з персиком або грушою Мельба (бланшований персик або відварена груша на порції ванільного морозива, политі соусом і прикрашені збитими вершками). У соуси до десертів додають не тільки лікер, але й спирт

(горілку), ром (наприклад, у гарячий абрикосовий соус), для приготування соусу з манго в протерту масу з манго додають ром і цукор. Фруктові соуси з кислуватим смаком подають до смаженого м'яса, птиці або дичини. Проте найбільше солодкі соуси з яблуком, абрикосів або ягід підходять не тільки до десертів, але й до свинини, м'яса качки, гуски. М'ясо добре поєднується з абрикосовим, яблучним, смородиновим, порічковим, мандариновим та апельсиновим соусом. Деякі соуси, наприклад, вишневий, для одержання потрібної консистенції заварюють крохмалем, а також готують без води, але на вині, наприклад, червоному. Подають цей соус до пудингу та морозива [2, 12].

Десертні соуси

Ця група містить соуси, що приготовлені не тільки на фруктово-ягідній основі, але й на основі вершків, рідкого шоколаду, цукрового сиропу тощо. До складу десертних соусів додають наповнювачі, наприклад родзинки. Причому, їх можна попередньо замочити в алкогольному компоненті, наприклад, горілці. Також для приготування десертних соусів використовують шоколад [2, 12].

Соуси на основі молочних продуктів

За основу цих соусів беруть сир, йогурт, вершки. Наприклад, для заправки салатів може бути використаний майонез із сиру. Сирний соус із брусницею добре поєднується з холодною яловичиною або птицею. Сирний соус із копченим лососем можна подати до картоплі в мундірі. До печеної картоплі подають соус-крем з йогурту. До салатів можна подати соус із йогурту та мигдалю. Вершковий соус із гірчицею підходить до різних закусок. До відварної або припущеної риби подають вершковий соус із ікрою. До смаженої сьомги можна подати вершковом'ятний соус [2, 12].

Нетрадиційні соуси

Окрім відомих класичних соусів, в сучасній ресторанній кухні трапляються соуси, які стали такими завдяки оригінальному використанню окремих видів кулінарної продукції. Як соус може бути подана тушкована із часником і зеленню овочева суміш із кабачків, баклажанів, цибулі, солодкого перцю і томатів, наприклад, до пельменів. Модний у європейських ресторанах суп капучіно (пюреподібний суп) нещодавно перетворився на не менш популярний соус капучіно, а холодний протертий суп гаспачо – на холодний соус [2, 12].

Соуси для макаронних виробів (пасти)

Ячні макаронні вироби (паста) якнайкраще поєднуються з вершковими і масляними соусами. Натуральні макаронні вироби (паста) ліпше поєднуються із соусами на основі томатів і маслинової олії. Добре підходять до довгої пасти соуси з маслиновою олією або вершковим маслом, вершками, яйцями, натертим сиром і подрібненою зеленню. Коротка паста поєднується практично з будь-яким типом соусу та нарізаними овочами, м'ясом або рибою. Ця група соусів містить:

- соус із петрушки;
- класичний соус «Альфреда» – у киплячі вершки додати «Пармезан», вершкове масло, сіль, перець.
- горіхово-вершковий соус;
- грибний соус;

- соус із копченого лосося й вершків;
- соус із лимонної меліси із креветками;
- класичний соус «Болоньєзе».

8.3. Асортимент страв з картоплі, овочів та грибів

Гарячі закуски

Для приготування гарячих закусок використовують варіння, тушкування і запікання сировини. Для виготовлення гарячих закусок овочі, плоди і гриби нарізають дрібними скибочками, брусочками чи кубиками. Від других гарячих страв вони відрізняються гострішим смаком, оригінальним оформленням і подаванням. Гарячі закуски готують безпосередньо перед подаванням, подають у невеликій кількості без гарніру або з гарнірами, які входять до складу страви, наприклад печериці тощо. Гарячі закуски подають у порційному вогнетривкому посуді (глиняні горщики тощо.), що ставлять на тарілки, накриті серветками. Гарячі закуски можна також подавати у тарталетках зі здобного або листового тіста. Гарячі закуски з овочів готують із одного виду сировини або з їхніх сумішей або із суміші овочів та грибів. Найбільш поширеними є гарячі закуски із грибів [2, 12, 17, 18].

Гарячі страви

Овочеві гарячі страви та гарніри поділяють на групи за способом теплового кулінарного оброблення – страви із відварних, припущених, тушкованих, смажених і запечених овочів. Гриби при виготовленні різних страв тушкують, смажать і запікають. Подають страви з картоплі, овочів і грибів з вершковим маслом, маргарином, сметаною або соусами. Перед подаванням рекомендується посипати їх дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропом чи зеленою цибулею. До страв з картоплі можна додатково подавати солоні, мариновані і свіжі огірки, помідори, солоні і мариновані гриби, квашену капусту, овочеві закусочні консерви (ікру баклажанну, кабачкову, перець фарширований тощо) [2, 12, 17, 18].

Страви з відварних овочів

Овочі варять у воді та на парі. Коли варять у воді, овочі закладають у гарячу або холодну підсолону воду (10 г солі на 1 л води). Без солі варять буряк, моркву і сушений (попередньо замочений) зелений горошок, тому що буряк і морква в підсолоній воді набувають неприємного смаку, а зелений горошок погано розварюється. Воду беруть у кількості 0,6...0,7 л на 1 кг овочів так, щоб вона покривала їх не більш ніж на 1...1,5 см. Після закипання рідини нагрівання зменшують і варять овочі до готовності: картопля – 30 хв, морква – 25 хв, буряк – 1,5 год. Буряк можна варити протягом 1 год, потім злити гарячу воду, а коренеплоди залити холодною водою та витримати в ній 1 год. Цей спосіб варіння більш економний порівняно з традиційним, бо значно зменшується витрата теплової енергії [2, 12, 17, 18].

Картоплю, моркву та буряк варять очищеними або в шкірці залежно від подальшого використання. Зварені в шкірці картоплю та коренеплоди очищають теплими з метою зменшення відходів. Овочі, що мають зелене забарвлення

(стручки бобових, зелений горошок, шпинат, капуста брюссельська), варять у великій кількості води (3...4 л на 1 кг) у відкритому посуді при інтенсивному кипінні, щоб уникнути зміни їхнього кольору. Консервовані в банках овочі (зелений горошок, квасоля, кукурудза, цвітна капуста тощо) прогрівають разом з відваром, який потім зливають. Свіжозаморожені овочі, не розморожуючи, кладуть у киплячу воду та варять 10...15 хв. Гриби свіжі варять так само, як і овочі. Сушені гриби та овочі після попереднього замочування варять у тій же воді, у якій їх замочували [2, 12].

Зварені овочі варто негайно використати, тому що навіть при нетривалому зберіганні їх органолептичні показники погіршуються. Овочі, які подають гарячими, дозволяється зберігати на марміті не більше 1 год. Цвітну капусту, зелений горошок, спаржу, артишоки, щоб уникнути зміни кольору, варто зберігати у відварі. Брюссельську капусту і стручки бобових зберігають заправленими маслом. Картоплю і коренеплоди, зварені в шкірці, використовують головним чином для приготування холодних страв (гарнірів, салатів і вінегретів), картоплю, крім того, для смаження, а буряк – для приготування борщів, бурякових котлет, пюре та тушкування. Картоплю, зварену без шкірки, використовують як гарнір і самостійну страву, а також для приготування картопляного пюре та виробів з картопляної маси. Відновлене сухе картопляне пюре, крім прямого призначення, можна використовувати для приготування котлет, зраз, крокетів, рулетів. Інші відварні овочі використовують як самостійні страви і гарніри. Відварні гриби як страви або гарнір не використовують, їх використовують для приготування страв зі смажених, тушкованих і запечених грибів [2, 12].

Страви із припущених овочів

Припускають моркву, ріпу, буряк, гарбуз, кабачки, помідори і капусту білокачанну. Овочі для припускання викладають у посуд шаром не більше 50 мм, шматочки капусти – в один рядок. Буряк, моркву, капусту білокачанну припускають із додаванням невеликої кількості води, бульйону або молока (на 1 кг овочів 0,2...0,3 л рідини). Кабачки, гарбуз, помідори та інші овочі, що легко виділяють вологу, припускають без додавання рідини – у власному соку. В обох випадках при припусканні додають жир (на 1 кг овочів 20...30 г). При використанні моркви додають цукор (3 г на порцію). Припускають овочі в посуді із кришкою. Спочатку їх інтенсивно нагрівають, а коли рідина закипить, нагрівання зменшують. Овочі доводять до кулінарної готовності, уникаючи википання всієї рідини. Тривалість припускання різних видів овочів становить: буряка – 30 хв, моркви, гарбуза та кабачків – 15...20, капусти – 20...30 хв. Припущені овочі заправляють маслом або соусами та використовують як самостійні страви і гарніри [2, 12, 17, 18].

Страви із припущених овочів готують із одного виду овочів або з їхньої суміші. Наприклад, овочі припущені готують із одного виду овочів. Для цього моркву або кабачки, нарізані кубиками або шматочками, чи капусту білокачанну, нарізану шашками, припускають із додаванням маргарину.

Овочі в молочному або сметанному соусі готують із набору овочів – моркви, гарбуза або кабачків, капусти білокачанної або цвітної і зеленого горошку

консервованого. Кожен вид овочів (крім горошку) припускають окремо, потім з'єднують, додають прогрітий зелений горошок, заправляють соусом, цукром, сіллю і проварюють 1...2 хв [2, 12].

Страви з тушкованих овочів і грибів

Тушкують свіжу і квашену білокачанну капусту, картоплю, коренеплоди та інші овочі, а також гриби. Капусту тушкують сирію. Картоплю, кабачки та гарбуз тушкують нарізані шматочками, спочатку обсмажують, що сприяє утриманню їхньої форми при подальшому тушкуванні. Моркву, біле коріння і цибулю ріпчасту перед тушкуванням пасерують, буряк, цвітну капусту і зелений горошок варять, гриби свіжі обсмажують. Підготовлені овочі тушкують у бульйоні або соусі з додаванням спецій, лаврового листа та солі 15...20 хв, капусту – 45...90 хв. Тушковані овочі подають як самостійні страви та гарніри, тушковану квашену капусту, крім того, використовують для приготування супів.

Страви зі смажених овочів і грибів

Смажать овочі сирими (картоплю, кабачки, гарбуз, баклажани, помідори) або попередньо відвареними (капусту білокачанну або цвітну, картоплю). Крім того, смажать вироби з овочевої котлетної маси – котлети, зрази, крокети. Гриби смажать сирими (свіжі білі гриби та печериці) або попередньо відвареними (зморшки, сушені гриби). Овочі та гриби смажать різними способами: на сковороді з невеликою кількістю жиру, фритюрниці та в духових шафах [2, 12].

При смаженні першим способом у посуд кладуть жир (5...8% маси напівфабрикатів), нагрівають його до 150...160°C, після чого додають підготовлені овочі або гриби. Якщо до моменту утворення кірочки овочі виявилися недостатньо м'якими, їх досмажують у духовій шафі. При використанні електросковорід овочі та гриби можна доводити до готовності при накритій кришці [2, 12].

З невеликою кількістю жиру смажать практично всі овочі: картоплю сиру, нарізану скибочками або брусочками; картоплю, попередньо відварену і нарізану скибочками; скибочки кабачків, гарбуза, баклажанів, панірованих у борошні; попередньо відварену цвітну та білокачанну капусту (нарізану великими шматками або у вигляді шніцелю); картопляні, капустяні, морквяні та бурякові котлети; картопляні зрази, а також гриби. Тривалість смаження з невеликою кількістю жиру картоплі та інших овочів становить 15...20 хв. У фритюрі смажать картоплю, нарізану брусочками, соломкою, стружкою; картоплю гарнірну бланшовану (промисловий напівфабрикат); крокети картопляні; цибулю ріпчасту, нарізану кільцями та паніровану у борошні, крекери. Як фритюр краще використати суміш рафінованої олії з кулінарним жиром у співвідношенні 1:2 або кулінарний жир (фритюрний). Температура жиру при смаженні овочів у фритюрниці має бути 175...180°C; співвідношення жиру та овочів – 4:1. Тривалість смаження овочів у фритюрі – 5...10 хв. Крокети обсмажують в 20-кратній кількості жиру (190°C) протягом 5...6 с [2, 12].

Смажені овочі та гриби використовують для приготування самостійних страв і гарнірів. Готуючи котлети картопляні, капустяні, морквяні та бурякові, спочатку виробляють напівфабрикати відповідно до рецептури або використовують готові напівфабрикати. Якщо в рецептуру котлет (картопляні,

морквяні) входить сир, то його протирають і з'єднують із охолодженою до 40°C овочевою котлетною масою, додають яйця, а в масу для картопляних котлет – борошно та розтоплене масло. Яблука, які можуть входити до складу котлет капустяних, нарізають соломкою, попередньо видаливши насіннєві гнізда, припускають із жиром і додають у готову котлетну масу. Після охолодження маси до 40°C додають яйця. Зрази картопляні готують із тієї ж маси, що й котлети картопляні, але формують у вигляді коржів. На один корж викладають фарш, накривають його другим коржом і з'єднують їхні краї так, щоб фарш був усередині виробу. Виробам надають форми овального піріжка, панірують у сухарях або борошні. Смажать і подають як котлети. Смажені гриби використовують як фарш (з попередньо відварених сушених), змішаних з пасерованою цибулею, або пасерованою цибулею із подрібненими яйцями, або цибулею пасерованою із припущеною морквою [2, 12].

При виготовленні смажених помідорів, баклажанів, кабачків або гарбузів овочі готують по-різному. Помідори нарізають поперек кружечками та солять. Баклажани, очищені від шкірки, нарізають кружечками, солять і залишають на 10...15 хв, щоб зникла гіркота, потім промивають та обсушують. Кабачки та гарбузи очищають від шкірочки, у великі гарбузів і кабачків видаляють насіння, нарізають кружечками або скибочками і солять. Підготовлені овочі, крім помідорів, панірують у борошні й обсмажують з обох боків. Баклажани та гарбузи доводять до готовності в духовій шафі. Смажені овочі подають із соусом молочним, сметанним або сметанним з томатом чи сметаною [2, 12].

Страви із запечених овочів, фруктів і грибів

Запікають овочі та гриби, як правило, ті, що пройшли попереднє теплове кулінарне оброблення (варіння, смаження, тушкування, припускання). Сирими запікають яблука, помідори тощо. Для запікання використовують один вид овочів або їхню суміш чи овочі в поєднанні з іншими продуктами, а також фаршировані овочі. Крім того, запікають овочеву котлетну масу (запіканки) і вироби з неї. Овочі, у тому числі деякі фаршировані, запікають під соусом. Запікають овочі за температури в духових шафах (250...280°C), що забезпечує утворення на поверхні овочів рум'яної кірочки та досягнення температури усередині виробів 80°C. Тривалість запікання різних виробів залежить від виду овочів, товщини їх нашарувань, способу попереднього оброблення та коливається від 20 до 60 хв.

Страви із запечених овочів поділяють на три групи: овочі, запечені в соусі, фаршировані запечені овочі та запіканки [2, 12].

Крім натуральних овочів, під соусом запікають обсмажені овочеві котлети: картопляні – під грибним або сметанним із цибулею; капустяні та морквяні – під молочним.

Фаршированими запікають перець (солодкий), баклажани, буряк, кабачки, ріпу, помідори, а також голубці. Для фарширування овочів використовують різні фарші – овочеві, овочеві з рисом, грибний, рисовий із грибами. Овочевий фарш готують із пасерованих моркви та цибулі з додаванням пасерованого томатного пюре або смажених помідорів. Залежно від рецептури у фарш додають припущену білокачанну капусту, зелений консервований горошок, часник, подрібнені варені

яйця, перець мелений. Якщо у фарш додають варені яйця, тоді з рецептури вилучають пюре. Фарші заправляють сіллю, а овочевий фарш для перцю – ще й оцтом і цукром. Рис для фаршу попередньо відварюють [2, 12].

Перець і баклажани, фаршировані овочами, запікають, додаючи невелику кількість води або бульйон. При виготовленні цих страв використовують олію, що дозволяє подавати їх холодними, политими соком, у якому вони запікалися. Баклажани, які подають гарячими, поливають соусом сметанним або сметанним із томатом [2, 12].

До групи запіканок з овочів входять запіканки, пудинги, а також картопляні ватрушки з фаршем і піріжки.

Пудинги відрізняються від запіканок більш пухкою консистенцією завдяки додаванню в овочеву масу збитих білків.

Картопляні ватрушки та піріжки випікають на листах, змащених жиром.

Для приготування запіканок морквяних, капустианих або овочевих котлетну масу викладають у підготовлений посуд, змащують сметаною та запікають. У деяких рецептурах у котлетну масу після охолодження її до 40°C додають яйця, у морквяну – потертий сир (моркву в цьому випадку припускають у молоці або бульйоні) [2, 12].

Напівфабрикати запіканок, що надходять із інших підприємств громадського харчування, запікають у тих же функціональних місткостях, у яких вони надійшли, за температури 220...250°C протягом 30...35 хв; поверхню виробів попередньо змащують сметаною [2, 12].

За органолептичними показниками готова продукція має відповідати встановленим вимогам. Відварні та припущені овочі мають бути м'якими, але не перевареними, пюре з овочів – однорідне за кольором і консистенцією, без темних або непротертих часток; тушковані овочі – м'які, але незапарені. Поверхня смажених і запечених овочів та грибів має бути золотавого забарвлення із хрусткою скоринкою, без підгорілих частин, у запіканок і рулетів – без тріщини; фарш не має кришитися та висипатися. Смак і запах страв має бути властивий кулінарно готовим овочам, грибам і використаним добавкам, без сторонніх присмаків і запахів. Страва має бути оформлена відповідно до технології, полита маслом чи одним із соусів [2, 12].

Гарніри з овочів і грибів

Гарніри з картоплі та овочів є складовою частиною багатьох м'ясних, рибних та інших страв. Як і соуси, гарніри підвищують харчову цінність страв, урізноманітнюють їхній смак, а також дозволяють робити страви більш привабливими, апетитними, що сприяє ліпшому засвоюванню їжі [2, 12].

Гарніри поділяють на прості та складні. Прості гарніри містять будь-який один продукт, складні – декілька. Формуючи складні гарніри, добирають продукти, що поєднуються за смаком і забарвленням (не менше двох-трьох кольорів). Особливе місце посідають гарніри з картоплі, які за смаковими якостями добре комбінуються з багатьма виробами із продуктів тваринного походження [2, 12].

Технологія виробництва більшості овочевих гарнірів практично не відрізняється від технології приготування страв з овочів, тому гарнірами часто

бувають відварні, припущені, тушковані і смажені овочі, що використовуються для приготування других страв. Спеціально для гарнів готують картоплю, смажену у фритюрі у вигляді соломки або стружки (її подають до смажених виробів з філе птиці), а також цибулю, смажену у фритюрі [2, 12].

8.4. Асортимент страв з круп, бобових і макаронних виробів

Із бобових для виробництва кулінарної продукції використовують горох лущений, колотий лущений, а також дрібну дроблену крупу із лущеного гороху типу манної та необроблені насіння бобових культур (боби, квасоля, сочевиця).

Асортимент макаронних виробів, що використовуються для приготування страв, дуже різноманітний: трубчасті, ниткоподібні (вермішель), стрічкоподібні (локшина) і фігурні. Фігурні вироби випускаються будь-якої форми і розмірів: черепашки, гребінці, бантики, супові засипки [2, 12].

Крупи, бобові та макаронні вироби містять до 20% білка і більше (кількість білка в бобових до 40%). Вони містять амінокислоти, які добре поєднуються з амінокислотами білків тваринного походження, утворюючи ідеальну амінограму. Крупи і макаронні вироби містять до 75% крохмалю, який після клейстеризації добре засвоюється організмом і надає стравам високої енергетичної цінності. Клітковина, яка міститься в оболонках круп і бобових, сприяє нормалізації роботи кишечника. Калій, фосфор, магній і залізо, а також водорозчинні вітаміни (переважно, групи В) беруть участь в обмінних процесах і оберігають від низки захворювань. У процесі варіння круп, бобових і макаронних виробів і при подальшому зберіганні готових каш протопектин, що міститься в стінках клітин круп, гідролізується під дією тепла і води, переходить у пектин – речовина, розчинна в гарячій воді. У результаті цього початкова сировина при варінні розм'якшується. Час варіння залежить від стійкості протопектину. Найбільш стійкі до гідротермічного впливу пектини перлової крупи і деяких видів бобових. Крохмаль, що міститься в крупах і макаронних виробах, у процесі нагрівання клейстеризується, приєднуючи воду. Кожен вид крупи або макаронних виробів поглинає певну кількість рідини, необхідної для його повної клейстеризації. В результаті цього продукти збільшуються в об'ємі і масі. Оклеїстеризований крохмаль, що знаходиться в охолоджених кашах, при зберіганні виділяє частину пов'язаної рідини (синерезис). Цим пояснюється поява рідини на поверхні каші при її зберіганні протягом більше 4 год в охолоджену вигляді. При нагріванні крохмаль адсорбує виділену воду. Перед тепловим обробленням крупи перебирають. Крупи двічі промивають (гарячою і холодною водою). У процесі промивання крупа поглинає до 20% рідини, що необхідно враховувати при подальшому розрахунку загальної кількості рідини, необхідного для цього виду каші. Не промивають подрібнені крупи (в тому числі «Геркулес»), а також гречану крупу, оскільки через це погіршується смак готових каш. Для збільшення кількості водорозчинних речовин і прискорення варіння сиру гречану крупу підсмажують (можна з додаванням жиру) при помішуванні до коричневого кольору, але попередньо пропарену ядрицю гречаної крупи не обсмажують [2].

Крупи мають відповідати вимогам чинних ДСТУ за основними показниками якості: колір, запах, смак, вологість, вміст доброякісного ядра; вміст необлущених зерен; вміст бур'янистої домішки; вміст металомангнітної домішки на 1 кг крупи. Готуючи крупи до використання, важливо знати склад можливих домішок, що видаляють у процесі перебирання, просівання, промивання. Це дрібна домішка (мінеральна, органічна, бур'янисте насіння, зіпсовані ядра), необлущені зерна, розколоті ядра; для рисової крупи – пожовклі і клейкі ядра.

Бобові (квасоля, горох), що надходять у ЗРГ, не мають містити мінеральних домішок (галька, шлаки, руда), не допускається зараженість шкідниками, вміст зернової домішки – не більше 0,2%. До зернової домішки належать биті та поїдені шкідниками, пророслі, запліснявілі, недорозвинені, роздавлені зерна [2, 12].

Крупи, бобові та макаронні вироби мають відповідати гігієнічним вимогам до якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів. Якість каш визначають за органолептичними показниками. Розсипчаста каша, викладена в тарілку гіркою, зберігає свою форму. Крупинки легко відокремлюються одна від одної, добре зберігають форму, повністю проварені. Напіврідкі каші легко розтікаються тарілкою. Крупинки у них повністю набрякають, зварюються і втрачають форму. Смак каші відповідає крупі, з якої вона зварена. Вироби не повинні мати гіркий, затхлий та підгорілий смак і запах. Колір манної і рисової каші – білий, гречаної – коричневий, пшоняної – жовтий, «Геркулесу» – сіруватий. Котлети і битки з каш зберігають свою форму, на їх поверхні має бути легка піджарена скоринка темно-жовтого кольору. Котлети не повинні мати тріщин. Смак і запах відповідають каші, з якої приготовані биточки або котлети. Відварені макаронні вироби зберігають форму, не злиплися, легко відокремлюються один від одного. Колір – біло-кремовий або сіруватий. Смак і запах відповідає макаронним виробам. Неприпустимий затхлий запах. Запечені страви на поверхні повинні мати підрум'янену скоринку, за кольором – відповідають використовуваній каші. Консистенція м'яка, у пудингу – ніжна. Смак і запах – солодкуватий. Бобові добре зварені, більша частина зерен зберігає форму (пюре має однорідну м'яку консистенцію). Готові каші і відварні бобові зберігають у гарячому вигляді на марміті за температури 70...80°C. В'язкі каші, вироби з них, страви з макаронних виробів зберігають 2 год, розсипчасті каші – 4 год. Рідкі каші реалізують відразу після приготування [2, 12].

Лекція № 8

**Тема: Класифікація та асортимент продукції
закладів ресторанного господарства
(Частина 2)**

- 8.5. Асортимент кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів.
 - 8.6. Асортимент страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.
 - 8.7. Асортимент кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та сиру.
 - 8.8. Асортимент холодних страв та закусок.
 - 8.9. Асортимент солодких страв.
 - 8.10. Асортимент гарячих та прохолодних напоїв.
 - 8.11. Асортимент борошняних та кондитерських виробів.
- (матеріал теми укладено на основі джерел [2, 12, 17, 18])

8.5. Асортимент кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів

Асортимент м'ясних кулінарних напівфабрикатів містить: великошматкові напівфабрикати, котлетне м'ясо, порційні напівфабрикати, дрібношматкові напівфабрикати, січені напівфабрикати.

Велишматкові напівфабрикати – це великі м'язи або група м'язів, отриманих внаслідок обвалювання певних відрубів м'ясної туші. Великошматкові напівфабрикати, як правило, безкісткові, за винятком корейки і грудинки. Великошматкові напівфабрикати можна використовувати цілими для варіння, смаження, тушкування або запікання, а також як м'ясну сировину для приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів.

Великошматкові напівфабрикати з яловичини (рис. 8.1) [2, 12]:

- вирізка – попереково-підвдиховий м'яз овально-видовженої форми, покритий блискучим сухожиллям, без прилеглих до нього малого поперекового м'яза, сполучної і жирової тканин;
- спинна частина найдовшого м'яза спини (товстий край) – м'яз, відокремлений від поперечних і остистих відростків грудних хребців, починаючи з 4-го до останнього спинного хребця, ззовні покритого блискучим сухожиллям і жиром;
- поперекова частина найдовшого м'яза спини (тонкий край) – м'яз, відокремлений від поперечних і остистих відростків, поперекових хребців, ззовні покритих блискучим сухожиллям і жиром;
- внутрішній шматок тазостегнової частини – приводні і напівперетинчасті м'язи, розташовані із середини стегнової кістки, покриті тонкою поверхневою плівкою, без чіткого м'яза;
- зовнішній шматок тазостегнової частини – шар м'яса, що складається із двох м'язів, що зрослися – двоголового й напівсухожильного, розташованих зовні стегнової кістки й покритих поверхневою плівкою; груба сполучна тканина із середини видалена;
- бічний шматок тазостегнової частини – чотириголовий м'яз, розташований попереду стегнової кістки, покритий топкою поверхневою плівкою;

- верхній шматок тазостегнової частини – середньосідничний м'яз, розташований на підвздошній кістці, покритий топкою поверхневою плівкою;
- підлопаткова частина – група м'язів, розташована під лопаткою, відокремлена одним шматком з поперечних та остистих відростків перших трьох грудних хребців і верхньої третини перших трьох ребер;
- пружок – група м'язів, знята з реберної частини туші з 4-го по 13-е ребро, що лишилися після відокремлення найдовшого м'яза спини, підлопаткової і грудної частин;
- грудинка – група м'язів грудної частини туші, відокремлена від грудної кістки з 1-го по 5-е ребро й нижньої третини ребер;
- лопаткова частина – група м'язів: заплекова частина, плечова частина.

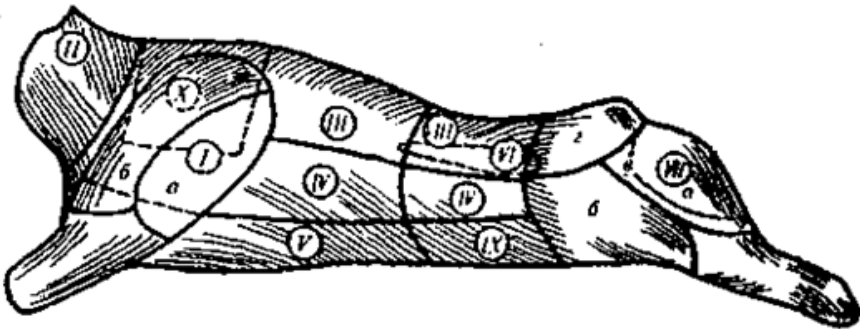


Рис. 8.1 – Схема кулінарного розбирання яловичої туші [2, 12]:

- I – лопаткова частина (а, б – плечова і заплекова частини); II – шийна частина;
- III – товстий край (спинна частина); IV – пружок; V – грудинка; VI – вирізка;
- VII – задня нога (а, б, в, г – внутрішня, бічна, зовнішня й верхня частини);
- VIII – тонкий край (поперекова частина); IX – пахвина; X – підлопаткова частина

У яловичих півтушах 2-ї категорії вгодованості пружок як великошматковий напівфабрикат не виділяється, він входить в котлетне м'ясо.

Великошматкові напівфабрикати з баранини, телятини й свинини (рис. 8.2 та рис. 8.3) [2, 12]:

- свиняча вирізка – попереково-підвздошній м'яз овально-довгастої форми, покритий блискучим сухожиллям;
- шийна частина від свиней і телячої туші – група м'язів із шаром підшкірного шпик, знята із шийних хребців і верхньої частини перших чотирьох ребер;
- лопаткова частина – група м'язів, знята суцільним шаром з лопаткової та плечової кісток, без м'язів, що прилягають до ліктьової та променевої кісток;
- корейка – група м'язів від 5-го ребра до 1-го крижового хребця, без спинних і поперекових хребців та остистих відростків, з ребрами завдовжки не більше 100 мм для свинини й 80 мм – для баранини та телятини;

- тазостегнова частина – група м'язів, відокремлена від тазової, крижової та стегнової кісток одним шматком, без м'язів і сполучної тканини, що прилягає до гомілкової кістки;

- грудинка – група м'язів з ребрами, що залишилися після відокремлення корейки, без грудної кістки; для баранини без пахвини, для свинини без міжсоскової і пахової частин.

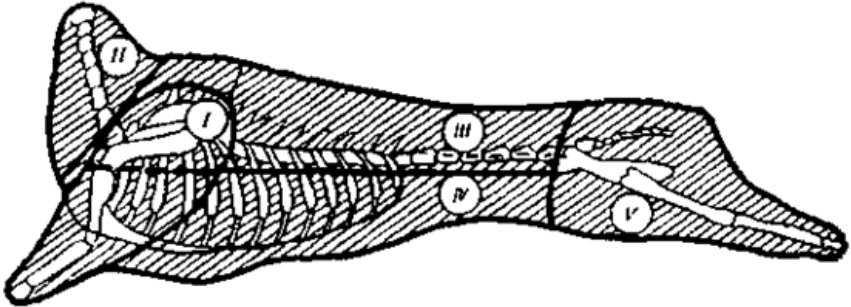


Рис. 8.2 – Схема кулінарного розбирання баранячої та телячої туші [2, 12]:

I – лопаткова частина (передня нога); II – шийна частина; III – корейка;
IV – грудинка; V – окіст

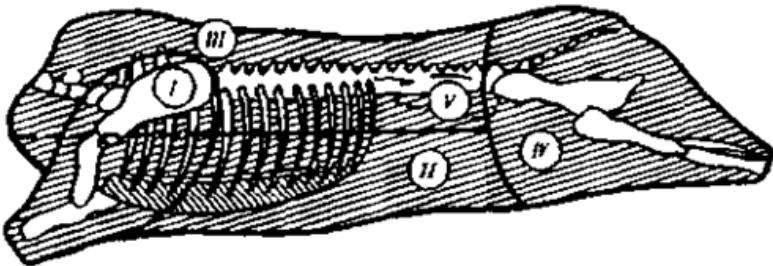


Рис. 8.3 – Схема кулінарного розбирання свинячої туші [2, 12]:

I – лопаткова частина (передня нога); II – грудинка; III – корейка; IV – окіст;
V – вирізка

Яловиче котлетне м'ясо містить шматки м'яса різної величини і форми від шийної частини, пахвини, пружка від туш 2-ї категорії вгодованості, міжреберне м'ясо та обрізки, що утворюються при виготовленні великошматкових напівфабрикатів. У яловичому котлетному м'ясі вміст сполучної та жирової тканини не має перевищувати 10% (окремо) [2, 12].

Бараняче котлетне м'ясо містить м'ясо шийної частини і пахвини, обрізки. Вміст сполучної та жирової тканин у баранячому котлетному м'ясі не має

перевищувати 10% (окремо). Свиняче котлетне м'ясо містить м'ясо міжсоскової і пахової частин, обрізки. Вміст жирової тканини не має перевищувати 30%, сполучної – 5% [2, 12].

Котлетне м'ясо використовують для приготування січених напівфабрикатів, а також фаршів – начинок для борошняних виробів. При цьому можна поєднувати яловиче та свиняче котлетне м'ясо. Із телятини котлетне м'ясо не готується.

Порційні напівфабрикати готують із великошматкових. Порційним називають м'ясний напівфабрикат певної маси і форми, призначений для приготування однієї порції якої-небудь м'ясної страви. Іноді для приготування однієї порції м'ясної страви використовують два шматки м'яса певної маси і форми [2, 12].

Приготування м'ясних порційних напівфабрикатів пов'язане з необхідністю дотримання деяких правил, що забезпечують одержання готової продукції високої якості [2, 12].

Перше правило передбачає нарізування порційних шматків поперек напрямку м'язових волокон. Це пов'язано із тим, що за теплового кулінарного оброблення в результаті денатурації і зсідання м'язових білків м'язові волокна ущільнюються, внаслідок чого зростає зусилля, необхідне для розрізування або розкусування м'язового волокна. Водночас, колаген прошарків сполучної тканини, особливо в перимізії, частково переходить у глютин, завдяки чому опір під час нарізування м'яса уздовж м'язових волокон зменшується. Розрізування довгих м'язових волокон на коротші фрагменти також сприяє поліпшенню консистенції смаженого м'яса [2, 12]. Друге правило полягає в тому, щоб при нарізуванні м'яса порційні шматки були рівномірної товщини. Третє правило полягає у вирівнюванні порційних шматків за товщиною з одночасним розпушенням сполучної тканини, що прискорює гідротермічну дезагрегацію колагену. Для розпушування шматочків м'яса та одночасного вирівнювання їх за товщиною застосовують спеціальні механізми – розпушувачі м'яса. Єдиний великошматковий напівфабрикат, для якого ці правила не застосовуються, – це вирізка [2, 12].

Порційні м'ясні напівфабрикати, які використовують у ЗРГ, поділяють на натуральні та паніровані. Вони можуть бути безкістковими та м'ясо-кістковими.

Із вирізки, товстого і тонкого краю (яловичина), а також з корейки (баранина, телятина, свинина) готують такі натуральні порційні напівфабрикати, як біфштекс, філе, лангет, антрекот, котлети натуральні з реберною кісточкою, ескалоп [2, 12].

З більш твердого м'яса з інтенсивно розвиненою сполучною тканиною – верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини яловичини, тазостегнової і лопаткової частин баранини та свинини – готують паніровані напівфабрикати: ромштекс, шніцель тощо [2, 12].

Дрібношматкові напівфабрикати, вироблені з яловичини, баранини, свинини та телятини, призначені для смаження або тушкування. З яловичини (вирізка, товстий і тонкий край) виробляють в основному безкісткові напівфабрикати: м'ясо нарізають у вигляді брусочків масою 5...7 г (бефстроганов) і 10...15 г (піджарка); із частин тазостегнового відрубу м'якоть нарізають у вигляді

кубиків масою 10...15 г для азу і 20...30 г для плову та гуляшу; із напівфабрикатів для національних страв у ЗРГ поширений шашлик, його нарізають у вигляді шматочків квадратної форми масою 40 г з вирізки, товстого та тонкого країв, верхнього і внутрішнього шматків тазостегнового відрубу [2, 12].

Дрібношматкові напівфабрикати з баранини, свинини та телятини бувають безкісткові і м'ясо-кісткові. До безкісткових напівфабрикатів належать гуляш із баранини і свинини, плов і шашлик з баранини, піджарка з баранини, свинини, телятини, до м'ясокісткових – рагу з баранини, свинини та телятини і шашлик.

Для приготування напівфабрикатів із січеного м'яса використовують котлетне м'ясо яловиче, бараняче і свиняче, у закордонних кухнях для фаршу використовують і ті частини туш, які зазвичай у нас прийнято використовувати для тушкування [2, 12].

Асортимент напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси містить котлети, биточки, шніцелі, тюфтельки, фаршировані котлети (зрази), рулети. Значну частину виробів панірують у сухарях, а тюфтельки – у борошні; рулет не панірують, перед запіканням його змащують сумішшю яйця зі сметаною.

З натурального січеного м'яса виробляють січені біфштекси, шніцелі, котлети, гамбургери, фрикаделі, а також м'ясо-рослинні і фаршировані напівфабрикати [2, 12].

Тушковане м'ясо та м'ясні продукти

Тушкуванню піддають м'ясо частин туш, що містять підвищену кількість сполучної тканини та колаген, стійкий до гідротермічного впливу. Від яловичої туші для тушкування беруть м'якоть задньої ноги і лопаткової частини, від свинячої і баранячої – грудинку разом із реберними кістками, а також м'якоть задньої ноги та лопаткову частину [2, 12, 17, 18].

Поміж страв і закусок із тушкованого м'яса найбільш поширені три групи: м'ясо тушковане у вигляді великих шматків з подальшим нарізанням на порції; м'ясо тушковане у вигляді порційних шматків; м'ясо тушковане у вигляді дрібних шматків (баранячу та свинячу грудинку рубають або розпилюють із реберними кісточками).

М'ясо, тушковане великим шматком, готують із зовнішнього та бічного шматків тазостегнового відрубка яловичої туші, м'якоті задньої ноги, лопаткової частини та грудинки туш малої худоби (свинини, баранини). Подають м'ясо із соусом. Як гарнір використовують смажену картоплю, смажені, тушковані, відварні і припущені овочі, овочеві рагу [2, 12].

М'ясо шпиговане, тушковане великим шматком готують із м'якоті задньої ноги.

М'ясо, тушковане в пиві, готують зі звичайного або шпигованого м'яса, нарізаного у вигляді порційних шматків. Подають із тушкованими, смаженими та відвареними овочами, відвареними макаронами і іншими гарнірами.

М'ясо духове готують із яловичини, баранини та свинини [2, 12].

Зрази відбивні готують із яловичини або свинини. Подають як страву із соусом з гарніром або без нього або як гарячу закуску.

Печеню по-домашньому готують із яловичини і свинини середньої жирності. Перед подаванням у баранчик кладуть гіркою картоплю, зверху – м'ясо, поливають соусом, посипають зеленню кропу та петрушки. Окремо подають малосольні огірки або помідори, квашену капусту та інші соління [2, 12].

Яловичину в кисло-солодкому соусі готують із м'якоті тазостегнового відрубу та лопаткової частини. Подають як страву з овочевим гарніром або як гарячу закуску із соусом без гарніру.

Свинину, тушковану із квашеною капустою, готують зі свинини будь-якої жирності. Готову свинину подають із капустою та відварною картоплею, политою нерафінованою соняшниковою олією і посипаною зеленню петрушки. Як гарячу закуску свинину з капустою подають без картоплі [2, 12].

Гуляш готують із яловичини, баранини або свинини. Гуляш подають із різноманітними гарнірами з відварених, тушкованих або смажених овочів, з відвареними бобовими, макаронами, розсипчастими кашами. Без гарніру гуляш можна подавати як гарячу закуску.

Рагу готують із баранини і свинини. Подають м'ясо з овочами та соусом.

Азу готують із яловичини, використовуючи м'якоть тазостегнового та лопаткового відрубів. Подають м'ясо з овочами та соусом, посипають дрібно нарізаною зеленню і посіченим часником.

Плов готують із яловичини або баранини. Готовий плов розкладають на підігріту тарілку шарами за допомогою шумівки: рис, морква, м'ясо із цибулею та жиром. Плов посипають подрібненою пряноароматичною зеленню. Окремо подають свіжі овочі та зелень [2, 12].

Нирки готують як гарячу закуску. Цю гостру закуску можна подавати і як гарячу страву з гарніром зі смаженої картоплі, припущеного рису тощо.

Печінку, тушковану в сметанному соусі, готують із яловичої, телячої, баранячої і свинячої печінки. Подають з відварною картоплею, свіжими помідорами, корнішонами, посипають зеленню. Без гарніру печінку, тушковану в сметанному соусі, подають як гарячу закуску.

Із січеного м'яса в тушкованому вигляді готують тюфтельки і фрикадельки. Для тюфтельок м'ясну масу обробляють у вигляді кульок масою 35...40 г, для фрикадельок – 10...12 г. Подають як страву з гарніром або як гарячу закуску без гарніру, але в будь-якому варіанті із соусом. Маса для тюфтельок і фрикадельок може бути м'ясною або м'ясо-рослинною, з доповненням хліба, грибів, пасерованого борошна тощо [2, 12].

Смажене м'ясо та м'ясні продукти

У смаженому вигляді готують яловичину, телятину, баранину, свинину, субпродукти, ковбасні вироби і копченину. Для смаження придатні тільки окремі частини туші. Від яловичих туш для смаження використовують вирізку, товстий і тонкий край, верхній і внутрішній шматки тазостегнового відруба. Від туш малої худоби для смаження можна використати практично всі частини, але, в першу чергу, – корейку та окіст. М'ясо можна смажити великими, порційними, дрібними шматками, а також у січеному вигляді [2, 12].

Соуси до смаженого м'яса подають, як правило, окремо. Як гарніри до смаженого м'яса подають переважно овочі у вигляді салатів, а також піддані різним способам теплового кулінарного оброблення.

Для приготування яловичини, смаженої великим шматком (ростбіф), використовують вирізку, а також тонкий і товстий краї. Телятину, баранину і свинину великим шматком смажать за тими ж правилами, що й при смаженні ростбіфа.

Великим шматком можна смажити шпиговане м'ясо за тими правилами шпигування, що й для м'яса, призначеного для тушкування.

Грудинку телячу або баранячу фаршировану подають із овочевими гарнірами та соусом. Як фарш можна використати гречану розсипчасту кашу, заправлену пасерованою цибулею та подрібненими вареними грибами.

До м'ясних страв, приготовлених з м'яса смаженого великими шматками, належать «бараняче сидло», «порося молочне смажене» та інші, що готують для бенкетів.

До порційних страв зі смаженого м'яса належать: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс, котлети із телятини, баранини або свинини натуральні і відбивні, ескалоп, шніцель [2, 12].

Біфштекс, філе та лангет – порційні м'ясні страви, що готують із вирізки. Біфштекс нарізають із головної частини вирізки і подають із овочевими гарнірами, м'ясо поливають вершковим маслом.

Ромштекс – панірований смажений виріб з яловичини, його поливають розтопленим вершковим маслом і подають зі складним овочевим гарніром.

Котлети з телятини, баранини або свинини з реберною кісточкою готують із реберної частини корейки у двох варіантах: натуральні та відбивні (паніровані). Перед подаванням поливають розтопленим вершковим маслом, соуси до котлет подають окремо [2, 12].

Ескалоп готують зі свинини, баранини або телятини. Подають ескалоп у декількох варіантах: зі складним овочевим гарніром, м'ясо поливають розтопленим вершковим маслом; ескалоп зі свинини подають зі смаженими помідорами; ескалоп у соусі подають у баранчику, на смажене м'ясо кладуть варені гриби, смажені нирки та помідори, поливають соусом червоним з вином або червоним з естрагоном. У всіх трьох варіантах м'ясо викладають на скибочку з листового тіста або підсмаженого хліба.

Шніцель відбивний готують зі свинини, баранини або телятини, використовуючи для цього м'якоть окостів, лопаткової частини, а від свинячих туш – м'якоть шийної частини. Шніцель поливають розтопленим вершковим маслом, подають зі складним овочевим гарніром, лимоном і зеленню.

Асортимент м'ясних смажених страв з дрібношматкових напівфабрикатів містить бефстроганов, піджарку та шашлики [2, 12].

Бефстроганов готують із яловичої вирізки, тонкого та товстого країв. Подають бефстроганов з картоплею, смаженою у фритюрі. Без гарніру бефстроганов подають як гарячу закуску.

Піджарку готують із яловичини, баранини та свинини. Від яловичої туші використовують підлопаткову частину, товстий та тонкий край, від баранячої та свинячої туш – м'якоть окосту та лопаткової частини. Подають піджарку з різноманітними овочевими гарнірами. Без гарніру піджарку подають як гарячу закуску. Піджарку можна готувати з різними добавками: грибами, солодким стручковим перцем, часником тощо [2, 12].

Шашлик готують із яловичини, баранини або свинини. Використовують частини туші, що містять ніжне м'ясо, яке добре розм'якшується при смаженні. Від яловичої туші беруть вирізку, тонкий і товстий край, від баранячої та свинячої – корейку, окіст, лопаткову частину.

Готовий шашлик подають до столу на шпажках, на підсобному столику офіціанти знімають м'ясо зі шпажок у заздалегідь підготовлені порцелянові тарілки з гарніром з лимона, зелені, свіжих помідорів та огірків. Окремо до шашлику подають соус ткемалі.

Свинокопчення смажені готують із варених, копчено-варених окостів, корейки, грудинки тощо. Копченину звільняють від перев'язного шпагату, нарізають по два-три шматки на порцію, змашують столовою гірчицею, присмажують на вершковому маслі при слабкому нагріванні та подають із тушкованою капустою [2, 12].

Печінку по-строгановськи готують із яловичої, телячої, баранячої або свинячої печінки. Подають зі складним овочевим гарніром, до складу якого входить смажена картопля. Без гарніру печінку по-строгановськи подають як гарячу закуску.

Мозок смажений готують із попередньо звареного мозку та подають зі складним овочевим гарніром, лимоном, зеленню.

Печінку смажену поливають розтопленим вершковим маслом, подають із овочевим гарніром. Печінку смажену без гарніру подають як холодну закуску.

Нирки смажені готують у декількох варіантах. Подають як гарячу закуску або як страву з овочевим гарніром. Нирки в соусі посипають зеленню. У ресторанах і спеціалізованих закусочних телячі, баранячі і свинячі нирки смажать цілком на мангалах або в грилях. Подають із лимоном, зеленню та зеленим маслом. Лимон можна замінити смаженими помідорами [2, 12].

Смажені м'ясні січені вироби використовують, в основному, в масовому харчуванні. Смажені м'ясні січені вироби поливають розтопленим вершковим маслом або маргарином, подають із різноманітними гарнірами. Соус подають окремо або підливають під виріб.

Гамбургер – це смажений виріб з натурального січеного м'яса (типу січеного біфштекса), вкладеного в розрізану підсмажену здобну булочку. На відміну від січеного біфштекса гамбургер готують із м'яса вищого гатунку (товстий і тонкий край, м'якоть тазостегнового відруба). Для розмаїтості асортименту гамбургерів до м'ясного фаршу можна додавати дрібно нарізані варені печериці, солодкий стручковий перець тощо. Гамбургери готують із яловичини, баранини або свинини, про що вказують у меню. Змішування різних видів м'яса забороняється. Гамбургери можуть бути одношарові, двошарові і тришарові. У цьому випадку між

двома половинками булочки кладуть одну, два або три смажені м'ясні коржі, між якими кладуть листки салату, кружечки помідорів, поливають соусом [2, 12].

Різновид гамбургера – чізбургер. Для його приготування на м'ясні коржі, покладені в гастроемкості для смаження, кладуть скибочки твердого сиру (пошехонського, голландського). Подають чізбургер і гамбургер як гарячу закуску.

Запечене м'ясо і м'ясні продукти

У запеченому вигляді готують яловичину, баранину, свинину, телятину, субпродукти та копчення. Страви та гарячі закуски готують із м'ясо-продуктів, вже доведених до повної кулінарної готовності варінням, тушкуванням або смаженням. У більшості варіантів м'ясопродукти запікають під соусом. Найчастіше для цього застосовують соуси червоні, сметанні та молочні. М'ясо запікають під соусом разом із гарніром, винятками є гарячі закуски, для яких м'ясо запікають у соусі без гарніру.

Характерною рисою м'ясних запечених страв є те, що соус, який покриває м'ясний продукт, посипають тертим сиром і збризкують розтопленим вершковим маслом. У результаті страва має приємний зовнішній вигляд, гарний смак та аромат [2, 12].

Деякі м'ясні запечені страви і закуски [2, 12]:

- яловичина запечена в цибулевому соусі із грибами;
- баранина запечена в молочному соусі;
- м'ясо запечене в молочному соусі без гарніру;
- язик запечений у томатному соусі;
- солянка м'ясна збірна на сковороді – набір м'ясних продуктів (варене м'ясо, копчення, варений язик, нирки варені, сосиски), тушкова капуста, солоні огірки, каперси, червоний соус;
- нирки із шинкою та грибами запечені у сметанному соусі;
- голубці з м'ясом і рисом;
- баклажани, кабачки, перець та помідори фаршировані м'ясом.

Страви із м'яса птиці, пернатой дичини та кролика

Напівфабрикати із птиці та пернатой дичини виробляють в асортименті [2]:

- тушка, підготовлена до кулінарного оброблення, що призначена для варіння та смаження цілком, а також для виробництва порційних, дрібношматкових і січених напівфабрикатів;
- тушки, що зазнали механічного та гідромеханічного оброблення, заправляють, надаючи їм компактної форми, зручної для рівномірного теплового оброблення; для тушок птиці застосовують заправлення «у кишеньку», за якого ніжки вставляють у спеціально зроблені вертикальні розрізи в черевці;
- формування тушок в одну нитку застосовують для дичини, призначеної для смаження (тетерюки, куріпки, рябчики тощо);
- у дві нитки формують тушки птиці та великої дичини, призначені для смаження;
- філе, що є групою грудних м'язів, зачищених від шкіри та плівок; філе курей, курчат-бройлерів та індичок називають білим м'ясом, тому що в м'язових волокнах грудних м'язів переважають міофібрили; філе птиці та дичини серед

напівфабрикатів має найбільшу харчову цінність завдяки високому вмісту повноцінних м'язових білків; з кожної тушки знімають по два філе; філе-напівфабрикат виробляють двох видів – із крильною кісточкою і без кісточки, їх використовують в натуральному вигляді для варіння, смаження, а також у приготуванні фаршированих котлет;

- окісточок – напівфабрикат, що є частиною курячої тушки, яка складається зі стегнової, великої гомілкової і малої гомілкової кісток із прилеглими до них м'язами та шкірою (кістки хребта відсутні); окісточка можуть вироблятися не тільки з курей, але й з інших видів птиці;

- грудинка качина – частина тушки, що складається з грудної кістки із прилеглими до неї м'язами та шкірою;

- стегно тушки індички – це частина тушки, що складається зі стегнової кістки із прилеглих до неї м'язами та шкірою;

- гомілка від тушки індички – це гомілкорова та мала гомілкорова кістки із прилеглими до них м'язами та шкірою;

- набір для бульйону виробляють із усіх видів птиці і частин тушки, що залишилися після відокремлення порціонних напівфабрикатів, перелічених вище;

- у набори для холодцю та рагу поряд із залишками тушок після відокремлення порційних напівфабрикатів включають розібрані ніжки, голови, а також потрухи – печінку, шлунок, серце;

- котлети з філе курей фаршировані готують вручну;

- котлети, фаршировані молочним соусом і фаршем з печінки, можна готувати з філе курчат-бройлерів, фазана, куріпки, глухаря та м'яса кролика;

- напівфабрикати січені виробляють із м'яса курей, курчат-бройлерів, індичок і м'яса дичини та кроликів за технологією і рецептурами, близьким до технологій м'ясних напівфабрикатів, при цьому комбінувати м'ясо різних видів птиці не допускається;

- з м'яса птиці, дичини і кролика виробляють січені котлети, биточки, зрази, фрикадельки;

- особливу групу напівфабрикатів з м'яса птиці і кроликів становлять котлети січені натуральні фаршировані.

Деякі страви із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика [2, 12]:

- котлети натуральні з філе птиці та дичини;

- кролик тушкований в сметані;

- дичина (рябчики, куріпки, глухарі, фазани) тушкова в соусі червоному з вином;

- качка смажена по-домашньому з квашеною капустою;

- качка смажена з яблуками;

- курча фаршироване смажене;

- шніцель по-столичному готують із курей, курчат-бройлерів, фазанів і кроликів;

- птиця смажена у фритюрі;

- курчата табака;

- курчата смажені з баклажанами;

- жюльєн із птиці або дичини;
- кнелі з печерицями готують із м'яса курей, курчат та індичок або дичини.

Котлети, биточки та інші вироби із січеного м'яса птиці та дичини готують так само, як і з м'яса. М'ясо качок і гусей для цього не використовують через його підвищену жирність і недостатню з'єднувальну здатність у котлетних масах.

8.6. Асортимент страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних

До рибних напівфабрикатів належать розібрані тушки та філе риб. Тушки і філе риб є основою для приготування порційних та дрібношматкових напівфабрикатів, виробів із котлетної маси тощо. Розбирання риб на філе в кулінарній практиці називають пластуванням. При пластуванні тушок масою до 1 кг отримують два філе: одне – зі шкірою та реберними кістками, друге – зі шкірою, реберними кістками та хребтом. Тушки масою понад 1 кг пластують на філе зі шкірою та реберними кістками, видаляючи хребет і плечову кістку. Порційні шматки риби нарізають із тушок, маса яких не перевищує 1 кг, а також з філе великих екземплярів риб [2, 12].

Для котлетної маси використовують філе без шкіри та кісток, отримане з риб, що не містять дрібних м'язових кісток (тріска, морський окунь, хек тощо). Із рибної котлетної маси готують котлети, биточки, зрази, тюфтельки, рулети. Технологія приготування цих напівфабрикатів така сама, як і з м'ясної котлетної маси. Напівфабрикати, приготовлені з вимоченої солоної риби, зберіганню не підлягають, їх необхідно негайно доправляти на теплове оброблення [2, 12].

Рибу фарширують цілою порційними шматками та у вигляді філе. Цілими фарширують судака та щуку. Порційними шматками фарширують коропа та сазана. Подають рибу фаршировану шматками із тим самим гарніром і соусами, що й цілу [17, 18].

Напівфабрикати з риб із хрящовим скелетом

Великі шматки осетра, севрюги, білуги, зачищені від хрящів і шкіри, нарізають, починаючи від хвостової частини, порційними шматками. Січені вироби із риб осетрових порід не готують [2, 12].

Напівфабрикати з нерибних морепродуктів

Двостулкові моллюски (устриці, мідії, морські гребінці) містять їстівне м'ясо, розташоване між двома стулками-раковинами, що становить в устриць і мідій 10...15%, у морських гребінців до 28% від загальної маси. У ЗРГ надходить свіжоморожене, варено-морожене та сушене м'ясо цих безхребетних.

Із групи головоногих моллюсків у ЗРГ надходять кальмари. У деяких країнах у їжу широко використовується м'ясо восьминогів. Також у ЗРГ надходять живі річкові раки, креветки, лангусти та омари [2, 12].

Страви з риби

У ЗРГ готують варену цілу рибу, філе риб і шматочки риби осетрових порід. Гарнірують варену рибу відварною картоплею, вареними грибами, відварною цвітною капустою, шийками раків і крабами. Прикрашають виріб лимоном, а також зеленню петрушки та селери. Рибу, оформлену у вигляді тушки або філе,

порцінують; соус подають окремо або поливають ним рибу після поділу її на порції. Соусом поливають шматки риби, розтопленим вершковим маслом – гарнір, перед подаванням рибу посипають січеною зеленню петрушки, кропу, селери. Як додатковий гарнір використовують свіжі, солоні та мариновані овочі, мариновані фрукти, а при бенкетному оформленні, крім того, варених раків [2].

Припущену рибу подають під соусами: паровим, біле вино, розсіл, томатним тощо. Гарнір, зазвичай, складається з відварної картоплі в поєднанні з відварними і припущеними овочами, відварними грибами (білими або печерицями), шийками раків (крабами, креветками), лимоном, зеленню петрушки, селери [2, 12].

Деякі страви з риби [2, 12, 17, 18]:

- риба в огірковому розсолі;
- риба під томатним соусом;
- риба фарширована;
- риба тушкована в томаті з овочами (використовують рибу середньої жирності і жирну: коропа, ляща, сазана, сома, камбалу, морського окуня);
- тюфтельки з риби;
- риба смажена (смажену рибу поливають розтопленим вершковим маслом, маргарином або кладуть на неї шматочок охолодженого масла; соус подають окремо; як гарнір використовують смажену картоплю зі свіжими овочами (помідорами, кабачками), соліннями, скибочками лимона, гілочками зелені петрушки, селери);
- риба смажена у фритюрі;
- риба смажена в тісті (готують із феле судака, осетра, севрюги, білуги, сома, сига, морського окуня);
- риба-гриль (смажену на решітці), яку готують із лосося, оселедця, судака, осетра, севрюги, білуги, морського окуня, палтуса, камбали, кефалі, сома;
- котлети, биточки і зрази з рибної котлетної маси;
- риба запечена;
- солянка рибна (готують з філе жирної риби (морський окунь, сом, осетер, оселедець тощо));
- січені вироби з риби (тунець, ставрида, минтай тощо).

Страви з нерибних морепродуктів, крабів і раків

М'ясо устриць і мідій припускають у бульйоні з вершковим маслом та лимонним соком. Готові устриці подають із припущеними нарізаними шматочками печериць, заливають соусом біле вино і посипають зеленню петрушки [2, 12].

Устриці та мідії готують смаженими у тісті або без нього та подають із зеленню петрушки та лимоном. Окремо подають соус томатний або майонез із корнішонами. Запікають устриці і мідії у стулках або в спеціальному посуді з молочним соусом та тертим сиром.

М'ясо гребінця за смаком нагадує м'ясо крабів, використовують його для приготування салатів, холодних і гарячих страв і закусок, як фарш для млинців, пельменів, голубців, пиріжків, кулеб'як, відвар – для приготування супів.

Кальмарів, підданих первинному обробленню, використовують для приготування страв і закусок, зокрема салатів та готують січені котлети, а також фарші для овочевих і борошняних страв, їх смажать у тісті.

Відварену морську капусту, нашатковану соломкою або дрібно посічену, додають до білокачанної капусти при її тушкуванні, використовують як добавку до овочевих фаршів, додаючи до складу гарнірів до риби і м'яса. Охолоджену морську капусту використовують для приготування салатів [2, 12].

Річкові і морські ракоподібні (креветки, омари, лангусти, краби) використовують для приготування закусок і як додатковий гарнір до відварної та припущеної риби. Консервоване м'ясо креветок, омарів і лангустів використовують так само, як і м'ясо свіжозварених. Гарячі закуски із раків і крабів готують у томатному, молочному та сметанному соусах [2, 12, 18].

8.7. Асортимент кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та сиру

Кулінарна продукція з яєць

Яйця варять (некруто, в «мішечок», круто, омлети парові тощо), смажать (яєчні, омлети) і запікають.

Чайні яйця із імбиром готують шляхом витримування яйєць, що зварені круто, у чайному розчині, в який додається корень свіжого імбиру.

Мармурові яйця готують шляхом витримування яйєць, що зварені круто, у чайному настої з додаванням анісу, кориці, гвоздики, ямайського перцю, білого перцю та гострого соусу.

Пряні яйця в червоному вині готують настоюючи в маринаді зварені круто та обчищені яйця [2, 12].

Яйця в «мішечок» варять без шкаралупи (пашот). Способи подавання яєць пашот [2, 12]:

- зі шпинатом (відварені та обсмажені листя шпинату покласти на вогнетривку тарілку, зверху помістити зварене яйце, залити білим соусом, посипати сиром і запекти);

- з лобстером (м'ясо лобстера змішати із трюфелями у співвідношенні 4:1, викласти на дно тарталеток, зверху покласти зварене яйце та полити білим соусом);

- з креветками (зварені креветки змішати з невеликою кількістю білого соусу та зверху покласти зварене яйце);

- з пюре із каштанів (зварені яйця помістити на пюре з каштанів і полити невеликою кількістю телячого бульйону);

- з курячою грудинкою (у тарталетку покласти подрібнену курячу грудинку, налити трохи соусу, покласти зварене яйце і знову полити соусом сюпрем);

- бенедиктин (на обсмажений тост покласти скибочку шинки або лосося, потім зварене яйце і полити голландським соусом).

Для приготування яєчної кашки яйця розводять молоком, додають сіль, масло і варять у пласкому посуді, безперервно помішуючи, доки маса не матиме консистенції напіврідкої каші. Подають у глибоких тарілках у натуральному вигляді або зі скибочками підсмажених овочів (кабачки, баклажани, гриби),

шматочками смажених грибів, зеленим горошком у маслі, суцвіттями вареної цвітної капусти тощо, скибочками смажених м'ясних продуктів (ковбаса або сосиски), дрібно нарізаною та обсмаженою шинкою [2, 12].

Яєчні готують натуральні і з додатковими продуктами. Яєчню натуральну смажать на порціонній сковороді і в ній подають, посипавши зеленню. Для приготування яєчні з додатковими продуктами шпик, картоплю, цибулю, хліб, помідори обсмажують на сковородах і заливають яйцями.

Омлети готують натуральні, фаршировані і змішані. Для приготування натурального омлету яйця змішують із молоком та смажать. Фарширований омлет готують так само, як натуральний, але кладуть у нього фарш – овочевий, грибний, м'ясний. Для приготування овочевого фаршу використовують зелений горошок, квасоллю стручкову, гриби, соус молочний. Змішані омлети готують, запікаючи омлетну масу з наповнювачами: смаженою картоплею, дрібно наштаткованими припущеними капустою та морквою, кашами, крабами тощо.

Масу для драчени готують так само, як і для омлету, але додають у неї борошно та сметану. Запікають драчену на сковородах у жаровій шафі.

Скотч (по-шотландському) передбачає смаження у фритюрі звареного круто яйця, яке панірують у борошні, покривають шаром м'ясного фаршу, а потім панірують у подвійній паніровці і смажать у фритюрі. Подають із томатним соусом [2, 12].

Кулінарна продукція з сиру

Із сиру готують пудинги, запіканки, сирники, а також використовують його для виготовлення деяких борошняних страв: вареників, млинців із начинкою. Жирний (18% жиру) і напівжирний (9%) сир доцільно подавати натуральним, а з напівжирного і нежирного готувати різні страви. Для приготування страв сир протирають і з'єднують із іншими продуктами, передбаченими рецептурою: цукром, борошном, яйцями, ароматизаторами тощо [2, 12].

Сирні пудинги подають гарячими та холодними зі сметаною, варенням або соусом (молочним).

Готові запіканки нарізають шматочками і подають зі сметаною або фруктовими соусами.

Сирники подають зі сметаною, варенням, цукром або фруктовими соусами. Готують сирники також із додаванням протертих припущених овочів.

Приготування сирної маси у ЗРГ заборонено санітарними правилами. Можна використовувати сирну масу промислового виробництва і подавати її із цукатами, родзинками, медом, какао-порошком, сметаною тощо (солодку), а солону масу – із зеленою цибулею [2, 12].

8.8. Асортимент холодних страв та закусок

Бутерброди

Бутерброди поділяють на відкриті та закриті. До першої групи, крім широко розповсюджених звичайних бутербродів, належать також бутерброди закусочні, коктейльні та тортові. Звичайні (відкриті) бутерброди готують із гастрономічними

товарами (ковбаси, корейки, грудинки, сири, балики) та кулінарними виробами (відварне м'ясо та риба, котлети та биточки січені, паштети, заливне м'ясо та риба, омлети, салати) на пшеничному і рідше (зі шпигом, оселедцем, кількою) на житньому хлібі. Хліб нарізають скибочками завтовшки 1...1,5 см і масою 20...30 г на бутерброд. Підготовлені гастрономічні товари нарізають широкими тоненькими скибочками завтовшки 2...3 мм (сир) і 3...4 мм (м'ясопродукти) і покривають ними всю поверхню хліба [2, 12].

Бутерброди із сиром, паштетом, ікрою лососевих та осетрових риб, оселедцем або кількою, джемом і повидлом готують із вершковим маслом, яке рівномірно намащують на хліб або кладуть збоку від основного продукту.

Із шинки, ковбас, рибних консервів, печінки, бринзи, сиру, яєць готують різноманітні бутербродні маси. Основний продукт подрібнюють на м'ясорубці, розтирають або нарізають дрібними кубиками. З'єднують із вершковим маслом або майонезом, протертими вареними яйцями, тертим сиром. Смаковими добавками в бутербродних масах можуть бути червоний перець, гірчиця, томатне пюре, каперси тощо [2, 12].

Бутерброди-«асорті» готують на пшеничному або житньому хлібі масою з набором гастрономічних продуктів або кулінарних виробів у кількості 3 чи 5 найменувань. До набору можуть входити рибопродукти (риба відварна, смажена, солена, ікра лососевих, шпроти, консерви рибні в томаті тощо), м'ясо і м'ясопродукти (окіст, м'ясо варене, ковбаса паштет печінковий, птиця відварна), салат, сир, мариновані і свіжі фрукти загальною масою 30...70 г [2, 12].

Для приготування закусочних бутербродів (канапе) м'якушку пшеничного хліба нарізають смужками завширшки 5...6 см і завтовшки 0,5 см, підсушують у духовій шафі або тостері і прохолоджують. Поверхню смужок змащують вершковим маслом або масляними сумішами, ближче до країв викладають основний продукт (сир, окіст, ікру осетрових риб, рибу гарячого копчення тощо), а між ними випускають із кондитерського мішечка з фігурною насадкою збите вершкове масло, масляні суміші або желейний майонез. Смужки прикрашають подрібненими зеленню, яйцями, нарізають на маленькі бутерброди прямокутної, квадратної та трикутної форми [2, 12].

Закусочні бутерброди до коктейлів і різних холодних напоїв (коктейльні) готують на формовому хлібі. Хліб нарізають горизонтально уздовж на шматки завтовшки 0,8...1,0 см, змащують маслом, покривають симетрично продуктами, передбаченими рецептурою (наприклад, масло вершкове, шпроти, лимон, салат зелений), нарізають на маленькі бутерброди, кожен із яких наколюють пластмасовою виделочкою, скріплюючи нею продукти.

Для приготування тортових бутербродів використовують подовий круглий і формовий хліб. Змащені маслом або масляними сумішами шари кладуть один на другий. На поверхню наносять густий шар збитого масла (масляної суміші, майонезу або сметани), на якому закріплюють шматочки тоненько нарізаного продукту (шинки, риби, яєць, овочів тощо), розташовуючи їх симетрично, щоб при нарізуванні торта на порції зберігся малюнок. Змащену бічну поверхню торта

посипають подрібненою зеленню. Відкриті бутерброди прикрашають гілочками зелені, скибочками лимона, варених яєць, листками салату тощо [2, 12].

Закриті бутерброди (сандвічі) готують із двох скибочок хліба: дрібноштучного, формового (пшеничного або житнього) або пшеничного батонів. Дрібноштучний хліб розрізають навпіл (не до кінця, щоб вони не роз'єдналися). Підготовлені продукти (сир, ковбасні вироби, копчення, відварні і смажені м'ясопродукти, рибу гарячого та холодного копчення, салат, зелень) вкладають між скибочками хліба, змащеними вершковим маслом (якщо воно передбачено рецептурою) [2, 12].

Широкого розповсюдження одержали сандвічі-гамбургери на дрібноштучному хлібі (булочках). Крім січеного виробу (гамбургера, чізбургера, фішбургера), до складу цих сандвічів можуть входити різноманітні додаткові продукти: скибочки сиру, помідорів, бекону, маринованих огірків, листя салату, гострі соуси, приправи, спеції [2, 12].

Закриті бутерброди можна приготувати з декількох шарів хліба, уклавши між шарами різноманітні продукти (дво-, три- і багатошарові бутерброди).

До особливої групи належать гарячі бутерброди – тартинки. Скибочки хліба попередньо присмажують із обох боків і зберігають теплими. Тартинки готують запіканням або без запікання. У першому випадку па підсмажені скибочки хліба кладуть різноманітні м'ясні або рибні продукти, сири, паштети, бутербродні маси тощо. Для оформлення використовують скибочки помідорів, яєць, фруктів, зелень. Підготовлені бутерброди ставлять на кілька хвилин у духову шафу та відразу подають до столу. Якщо тартинки готують без запікання, то на гарячі скибочки хліба кладуть гарячі продукти (смажені ковбасу, шинку, мозок, нирки, яєчню), оформлюють пасерованою цибулею, смаженими помідорами, зеленню і в такому вигляді подають [2, 12].

До бутербродів також відноситься група бенкетних закусок, куди, крім канапе, входять кошички зі здобного (тарталетки) і листового (воловани) тіста. Тарталетки заповнюють печінковим паштетом, шинкою, язиком, крабами, кальмарами та іншими морепродуктами, воловани – ікрою осетрових і лососевих риб, солоною рибою (сьомгою, кетою), м'якоттю вареної птиці, шинкою. М'ясо- і морепродукти, м'якоть вареної птиці дрібно нарізають, заправляють майонезом або його похідними. Паштети, ікру та солону рибу оформляють збитим вершковим маслом. Для заповнення тарталеток і волованів використовують також салати (м'ясний, рибний, із птиці), оформляють зеленню, скибочками сирих огірків, лимона, варених яєць [2, 12].

Салати зі свіжих овочів

Використовують салати як самостійні страви, як гарнір до холодних і гарячих страв із м'яса, птиці, риби, для приготування бутербродів, як складова частина холодних страв (наприклад, фаршированих помідорів, яєць). За видом основного продукту, що входить у рецептуру, салати поділяють на овочеві, м'ясні, рибні, яєчні та інші. Овочеві салати, у свою чергу, поділяють на салати із сирих, варених, солоних (квашених, маринованих) овочів [2, 12].

Для приготування салатів із сирих овочів використовують різноманітні овочі: листові, плодові, коренеплоди тощо, добираючи підходящі за смаком, що контрастують за кольором. Додані в салати цієї групи яйця, сир, бринза урізноманітнюють смак і підвищують їхню харчову цінність. Із плодових овочів для приготування салатів використовують огірки, помідори, солодкий перець, кабачки та гарбуз. З капустяних овочів для приготування салатів використовують білокачанну, червонокачанну капусту та кольрабі. Заправляють салати з капустяних овочів олією, майонезом і сметаною. У випадку заправки олією у салат додають оцет. Додатковими продуктами в салатах з капустяних овочів можуть бути зелена або ріпчаста цибуля, морква, яблука, мариновані фрукти і ягоди тощо. У салати із редиски додають огірки, цибулю зелену, салат листовий і заправляють сметаною. До салатів із редьки додають моркву, свіжі огірки, сметану. Салати з редьки готують також із зеленою або смаженою ріпчастою цибулею, їх заправляють олією. До салатів з тертої моркви додають цукор і поливають сметаною, замість цукру можна додати мед. У цей салат можуть входити також яблука, сливи, родзинки та інші сухофрукти. Салати з моркви із часником або цибулею і хроном заправляють майонезом або майонезом зі сметаною [2, 12].

Салати з варених овочів та вінегрети

Картопляні салати готують із додаванням цибулі зеленої і ріпчастої, солоних огірків, квашеної капусти, цибулі і селери, солоних або маринованих грибів, оселедця, кальмарів, м'яса креветки (крилю) тощо. Ці салати заправляють салатною заправкою, сметаною, майонезом і його похідними (зі сметаною, гірчицею).

Асортимент салатів з вареного буряка дещо менший. Ці салати містять маринований буряк із хроном, цибулею, чорносливом, сиром або бринзою та часником. Розрізняють вінегрети овочевий, рибний і м'ясний. Продукти, що входять до складу вінегрету нарізають скибочками. Заправляють вінегрет салатною заправкою або олією. Овочевий вінегрет готують із оселедцем, солоними або маринованими грибами, з рибою гарячого копчення, кальмарами, відварною морською капустою. У рибний і м'ясний вінегрети буряк входить у меншій кількості, ніж в овочевий. Крім продуктів, перелічених вище, у вінегрети входять вишня та слива мариновані, помідори та желе рибне (рибний вінегрет), яйця та желе м'ясне (м'ясний вінегрет). Обидва ці вінегрети заправляють майонезом [2, 12].

М'ясні, рибні салати та салати з сільськогосподарської птиці, дичини та нерибних морських продуктів

Для приготування салатів із м'яса, риби, сільськогосподарської птиці, дичини та нерибних морських продуктів, ці складові варять або смажать. Використовують також кулінарні вироби промислового виробництва: м'ясо відварне великим шматом і м'ясо птиці відварне у формі брикету. Рибу (філе без шкіри та кісток) припускають. Осетрову рибу, мускул морського гребінця, креветок, кальмарів варять, крабів використовують консервованими. На частку м'яса в м'ясних салатах припадає 13...20% маси готової страви, на частку риби (у рибних) – 15...27%, птиці – 20...27%. Салати містять також картоплю, огірки,

яйця, салат зелений; рибні салати, крім того, містять горошок зелений консервований, помідори; салати з дичиною містять цвітну капусту, стручкову квасоллю, помідори. Заправляють салати майонезом (20...30% маси салату), до якого в деяких салатах додають соус соєвий [2, 12].

Салати-коктейлі

Салати-коктейлі готують із птиці, дичини, делікатесної риби, креветок, овочів і фруктів. У рецептури вводять мариновані ягоди та плоди, гриби, цитрусові, гострі соуси, іноді додають десертні вина. Подають салати-коктейлі невеликими порціями у широких келихах. Продукти для цих салатів нарізають дрібніше, ніж зазвичай, викладають у келих шарами, не перемішуючи, і заливають соусом. Підготовлені салати охолоджують [2, 12].

Холодні страви і закуски з овочів та грибів

Із баклажанів та кабачків готують ікру, яку заправляють спеціями, оцтом і товченим часником. Із буряка, моркви та редьки готують ікру овочеву закусочну. Перець, кабачки, баклажани фарширують овочами. Їх подають холодними, поливши соком, що виділився, або соусом і посипавши зеленню. В якості фаршу для помідорів використовують м'ясний і рибний салати, солоні або мариновані гриби із зеленою або ріпчастою цибулею, посічені яйця з нашаткованою цибулею, варене м'ясо криля. Фарш заправляють майонезом, яєчний фарш – сметаною, а грибний – салатною заправкою [2, 12].

Гарбуз охолоджений в маринаді готують із шматочків смаженого на олії гарбуза, що заливають соусом маринад та тушкують.

Грибні закуски готують найчастіше із грибів солоних (рідше маринованих) і свіжих або сухих відварених. Солоні (мариновані) гриби, що надходять у діжковій тарі або скляних банках, відокремлюють від розсолу (маринаду), промивають, нарізають шматочками та подають із цибулею або квашеною капустою, заправивши олією, а гриби з капустою – ще цукром і перцем. Заливні гриби гарнірують солоними огірками або відварними овочами під салатною заправкою. Під майонезом подають свіжі печериці, попередньо зварені та нарізані соломкою. Заправлені майонезом гриби посипають зеленню. Грибну ікру готують із сушених і солоних грибів та заправляють спеціями, оцтом і цукром [2, 12].

Холодні страви та закуски з риби, рибопродуктів і нерибних морських продуктів

Оселедець подають із гарніром зі свіжих і варених овочів, гарячою картоплею та маслом вершковим або олією, з цибулею; кільку, хамсу, салаку – з цибулею зеленою або ріпчастою, з картоплею та цибулею смаженою, з яйцем і цибулею. Оселедець січений готують із філе (м'якоті), що подрібнюють на м'ясорубці разом з яблуками, ріпчастою цибулею і замоченим у молоці або воді пшеничним хлібом. У подрібнену масу додають вершкове масло або олію, оцет і збивають її. Масі надають форму оселедця, посипають січеними яйцями та зеленою цибулею, гарнірують свіжими овочами [2, 12].

Солоні лососеві риби (лосось, горбуша, кета тощо) розбирають на філе (м'якоть). Пластують рибу уздовж хребта. Із частини, призначеної для нарізання, видаляють хребетні та реберні кістки. Нарізають без шкіри, починаючи від хвоста,

тоненькими широкими шматочками. Подають із часточкою лимона, листочком салату або гілочкою зелені. Так само подають рибу холодного копчення і баликові вироби (боковинки, спинки), розібрані на філе (м'якоть).

Рибу гарячого копчення родини осетрових розбирають на філе (м'якоть): зрізають спинні та черевні кісткові лусочки (жучки), плавники, рибу пластують, частину зачищають від хрящів і шкіри, нарізають шматками завтовшки 3...4 мм. Рибу гарячого копчення з кістковим скелетом розбирають на філе (м'якоть), подають зі свіжими помідорами та огірками, зеленим салатом або складним гарніром з варених овочів, соусами майонез і хрін [2, 12].

Осетрову рибу та рибу з кістковим скелетом розбирають на філе без кісток зі шкірою, варять або припускають. Подають із тими ж гарнірами, що й рибу гарячого копчення. Також рибу поливають майонезом, гарнір – салатною заправкою. Під майонезом подають також консервованих крабів, креветок, варених кальмарів, нарізаних тоненькими скибочками.

Для смаженої риби під маринадом порційні шматки риби панірують у борошні і смажать на олії. Смажену рибу заливають гарячим овочевим маринадом (з томатом або без нього) і охолоджують. Перед подаванням посипають рибу зеленою цибулею [2, 12].

Для приготування заливної риби частинки осетрової риби після варіння та охолодження викладають у желейний бульйон так, щоб між ними були проміжки, прикрашають шматками зелені, скибочками лимона і фігурно нарізаної моркви, прикраси закріплюють охолодженим желе і дають застигнути. Потім рибу заливають рештою желе. Заливною готують і фаршировану рибу – щуку або судака. До заливної риби подають складний гарнір зі свіжих і варених овочів і окремо – соус хрін. Рибні холодці варять із риб (кликача, крижаної) або рибних харчових відходів [2, 12].

Холодні страви та закуски з м'яса, м'ясопродуктів та птиці

Із ковбасних батонів видаляють шпагат, оболонку; в окосту корейки та грудинки – шкіру та кістки; м'якоть окосту розділяють на шматки по сполучно-тканинних прошарках. Гастрономічні продукти, а також м'ясо відварне або смажене нарізають широкими тоненькими шматками завтовшки 3...4 мм, птицю та кролика січуть на порції.

Гастрономічні продукти подають із гарніром або без нього – м'ясо, м'ясопродукти, птиця та кролики – із різноманітними гарнірами зі свіжих овочів (огірки, помідори, салат зелений), варених (морква, картопля, зелений горошок, огірки солоні), свіжих і маринованих плодів, із салатами з білокачанної або червонокочанної капусти, соусами майонез, майонез із корнішонами, соусом хрін. Подають також асорті з декількох (не менше трьох) видів м'ясопродуктів, наприклад вареного м'яса, язика, окосту, смаженої птиці [2, 12].

Для заливних страв варені м'ясо та язики нарізають порційними шматками, м'якоть птиці та дичини – дрібними. Заливають м'ясо та птицю желейним бульйоном або овочевим відваром, соком, вершками тощо, так само, як і рибу. Тонким шаром желе (1...2 мм), приготовленому на курячому бульйоні, заливають філе птиці або дичини, фаршироване паштетом з телячої або курячої печінки.

Гарнірують свіжими овочами, дрібно посіченим желе. Подають із соусом майонез або майонез із корнішонами. Філе птиці та дичини подають під майонезом або майонезом з желе [2, 12].

Рулети готують із яловичини, свинини та м'яса курей. М'ясо загортають рулетом, обсмажують і доводять до готовності в духовій шафі. Після охолодження глазують м'ясним желе. Готові рулети нарізають порціями, гарнірують овочевими салатами, свіжими або маринованими овочами і плодами.

Поросят та курей фарширують. До фаршу окрім м'якоті курей додають свинину подрібнену, молоко, яйця, ядра фісташок (їх іноді замінюють консервованим зеленим горошком), порошок мускатного горіха, перець, сіль. Фаршированих курей (галантин) і поросят нарізають тоненькими скибочками, гарнірують овочами, посіченим желе. Окремо подають соус майонез із корнішонами (до курки) і соус хрін (до поросяти).

Паштети готують з печінки з додаванням моркви та цибулі, молока або бульйону, жовтків варених яєць, вершкового масла та спецій. Паштетну масу формують у вигляді батона, який оформлюють збитим вершковим маслом і посипають подрібненим яєчним білком.

Холодці готують із котлетного м'яса та субпродуктів (путовий суглоб, яловичі вуха, свинячі губи, діафрагма, фляки, голови). Охолоджений холодець нарізають порціями та подають із соусом хрін [2, 12].

Холодні страви і закуски з яєць

Зварені круто яйця фарширують, використовують для приготування яєчних салатів, заливних яєць, подають під майонезом. Для фарширування варені яйця розрізають уздовж. Жовток протирають і змішують із фаршами з подрібненої м'якоті оселедця з цибулею або пасерованою цибулею зі сметаною та гірчицею, вареним м'ясом криля, заправленим майонезом. Отриманими масами наповнюють яєчні білки. Зверху фаршировані яйця поливають майонезом або сметаною. Яйця подають із ікрою (зернистою, паюсною, кетовою) або оселедцевим маслом, які викладають гіркою на половинки яйця, не виймаючи жовтка [2, 12].

Для приготування яєчних салатів зварені круто та нарізані яйця перемішують із солоними огірками, ріпчастою цибулею і заправляють майонезом та гірчицею або змішують із шинковою зеленою або ріпчастою цибулею і заправляють вершковим маслом.

Для страви яйця під майонезом половинки варених яєць викладають зрізом донизу на гірку овочів (картопля, морква, огірки, помідори, зелений горошок), заправлених майонезом і соусом соєвим. Зверху яйця заливають майонезом [2].

Гарніри та соуси до холодних страв і закусок

Холодні страви та закуски з риби-, м'ясопродуктів і птиці подають із овочевими гарнірами – простими та складними, як гарніри використовують також овочеві салати. Простими гарнірами є свіжі, солоні огірки та помідори, зелена і ріпчаста цибуля, мариновані плоди та ягоди тощо. Овочі нарізають скибочками або дрібними кубиками. Дрібні екземпляри плодів і ягід використовують цілими. Складні гарніри містять варені овочі (картопля, морква, квасоля овочева, буряк), консервований зелений горошок, свіжі та солоні огірки і помідори, мариновані

яблука, сливи, виноград тощо. Ці продукти групують із урахуванням смакової сумісності та колірних контрастів. До складних гарнів м'ясних і рибних страв входить м'ясне (рибне) желе, посічене дрібними кубиками. Його використовують також для оформлення м'ясних і рибних вінегретів [2, 12].

Найпоширеніший соус, що використовується для приготування холодних страв, – соус майонез. Найбільш популярні похідні соуси [2, 12]:

- айоли, що готують із розтертим часником (до парової риби, яєць, зварених круто, супу буйабес, равликів, холодного м'яса);

- шантильї, що готують зі збитими вершками (до холодних овочів, відварної риби);

- тартар, що готують із додаванням нашаткованих консервованих огірків, каперсів, естрагону, петрушки (до смаженої та риби-гриль).

Заправки для закусок готують на олії, додаючи до неї в різних комбінаціях оцет, лимонний сік або лимонну кислоту, яєчні жовтки, цукор, гірчицю, перець, сіль тощо.

Термін «дрессінг» означає салатну заправку на основі олії та оцту. У європейській кухні соус вінегрет – це салатна заправка, приготовлена з маслинової олії, винного оцту (лимонного соку), солі та меленого перцю, іноді подрібнених трав. Для приготування рибних і деяких овочевих закусок використовують соус маринад (з томатом, без томат, з буряком). До відварної яловичини, поросят, смаженої свинини, відвареної риби, холодців подають соус хрін (зі сметаною, буряком). До відвареної яловичини, риби, копченого лосося подається соус із винограду та хрону. За основу деяких соусів для холодних страв іноді беруть конфітур або фруктов-ягідне желе із запашних і збагачених кислотою плодів, наприклад порічки або журавлини. Фруктові салати (з апельсинів, дині тощо) заправляють холодним сметанним соусом: сметаною з ягідним соком, лікеру, лимонної цедри та кориці [2, 12].

8.9. Асортимент солодких страв

Свіжі та швидкозаморожені плоди і ягоди

Якщо плоди і ягоди подають натуральними, то у вази або десертні тарілки викладають зерняткові (яблука, груші) і кісточкові (абрикоси, персики тощо) плоди цілими, виноград – гронами, кавун і диню – нарізаними скибками, у дині видаляють насіння. Ягоди розкладають у креманки або вазочки [2, 12].

Із цукром-піском або рафінадною пудрою подають ягоди (суницю, малину, чорницю, журавлину), цитрусові плоди, ананаси, банани. В ананаса зрізують верхню та нижню частини плода, надрізають уздовж осі росту шкірку, обережно зрізають її, видаляють серцевину і нарізають м'якоть кружальцями або скибочками завтовшки 4...5 мм. Обчищені від шкірки банани нарізають кружечками завтовшки 5...6 мм. Цитрусові плоди після обчищення розбирають на шматочки або нарізають кружечками. Цукор (рафінадну пудру) подають у розетці або посипають ним плоди і ягоди перед подаванням. Чорницю та суницю подають не тільки із цукром, але й з рідким медом, поливаючи ним ягоду і витримуючи в холодильнику

2...3 год. Чорницю з медом посипають перед подаванням подрібненими горіхами, а суницю оформляють збитими вершками. До суниці, малини або бананів із цукром подають холодне кип'ячене молоко або вершки, а до ягід – сметану [2, 12].

Фруктові салати

Фруктові салати – це найпростіший освіжаючий десерт. Подавати їх можна не тільки у вазах і стравах, але й у кошиках з апельсинових шкірок, дині, ананаса, кавуна. Вибір фруктів для салату залежить від особистих уподобань кухаря. Однак для кращого збереження смаку в одну страву не рекомендують додавати більше 4 чи 5 видів фруктів (наприклад, у кошику з дині можна подати ківі, папайю, манго і маракуйю, а в кошику з кавуна – апельсин, вишню, чорний виноград, м'якоть кавуна). Нарізані фрукти можна збризкати соком лимона, додати щіпку солі для прояву їхнього натурального смаку. Можна посипати фрукти цукром, цукровою пудрою, збризнути вином, ромом, бренді або фруктовим лікером. Деякі салати заправляють фруктовим сиропом, медом або поливають кленовим сиропом [2, 12].

Для ароматизації фруктових салатів часто використовують прянощі. Кардамон додають у сироп або посипають ним фрукти. Ваніль добре підходить до ягід і бананів. Паличка кориці, гвоздика можуть бути використані для ароматизації салату із цитрусових, абрикос, полуниць. Суміш із м'яти, лаврового листа або лаванди додає аромату сиропу для заправки салатів. М'ята або лимонна вербена добре поєднується із салатом з винограду, грейпфруту, ківі та дині. Аромат лаврового листа доповнить смак персиків, пектариинів, груш. Лаванда підсилює смак винограду, груш, ананасів, дині або фруктів з характерним ароматом. Прикрасити салат можна гілочкою базиліку [2, 12].

Зі збитими вершками подають суницю, малину, абрикоси, чорнослив тощо. Половинки абрикосів (без кісточок) гарнірують збитими із цукром, вершками і посипають подрібненими смаженими горіхами або натертим шоколадом. Перед подаванням на чорнослив випускають із кондитерського мішка збиті вершки або сметану. До суниці та малини збиті із цукром вершки подають у розетці. Заварним і ванільним кремом оформляють абрикоси та полуницю. Яблука, груші, сливи, кавуни, дині можна подати, поливши солодкими соусами (суничним, малиновим, вишневим). Плоди і ягоди, заморожені без цукру, розморожують неповністю. Через 10...15 хв від початку відтавання їх промивають, розкладають у креманки, заливають теплим цукровим сиропом і дають настоятися [2, 12].

Компоти

Компоти готують із одного виду або суміші свіжих, а також консервованих різними способами (сушінням, стерилізацією, заморожуванням) плодів і ягід, свіжих баштанних культур і цитрусових. Рідше готують компоти з коренеплодів (моркви, буряка), ревеню [2, 12].

Желеподібні солодкі страви

До групи желеподібних солодких страв належать киселі, желе, муси, самбуки й креми. В якості желейних речовин використовують крохмаль картопляний, кукурудзяний і модифікований, желатин [2, 12].

Кисілі

Кисілі варять зі свіжих плодів, ягід і овочів, а також продуктів їхнього перероблення: фруктових пюре, паст, соків, сиропів, екстрактів, повидла, варення, овочевих і фруктових порошоків промислового виробництва. Крім цього, кисілі готують із молока, відварів кави, какао тощо. Желейною речовиною для всіх видів кисілів, крім молочного, є картопляний крохмаль, для молочного кисілю – кукурудзяний [2, 12].

Желе, муси, самбуки, креми

У цих солодких стравах використовують желатин. У мусах, приготовлених на манній крупі, желейною речовиною є пшеничний крохмаль.

Желе (желатиновий холодець) готують зі свіжих та консервованих плодів і ягід, цитрусових, соків, сиропів, екстрактів, молока і молочнокислих продуктів. Желе готують також із консервованими і свіжими ягодами та фруктами. Для цього плоди і ягоди (вишню, виноград, кавун, диню) розкладають у формочки або вазочки, заливають желейним сиропом і охолоджують. Можна одержати багат шарові желе, використовуючи сиропи різних відтінків (ягідний, цитрусовий, молочний) і нашаровуючи їх один на другий після попереднього застигання кожного шару [2, 12].

Муси – це збите желе. Для їхнього приготування використовують ягоди, плоди та овочі (яблука, груші, абрикоси, хурму, ревіль, моркву, буряк) і продукти їх перероблення.

Для приготування самбуків використовують запечені плоди (яблука, сливи) або відварені (абрикоси, курагу), цукор, яєчний білок, як разом збивають і додають желатин. Піноподібна структура самбуку, обумовлена збитими яєчними білками, має додаткову стійкість при застиганні розчину желатину. Желе, муси і самбуки подають із солодкими соусами, плодовими або ягідними сиропами, збитими вершками [2, 12].

Желейні креми готують із вершків 35%-ї жирності або сметани 36%-ї жирності. Вершки і сметану збивають, одержуючи піну. Для приготування крему охолоджені вершки збивають у пухку піну, додають у них цукрову пудру, розтерту з ароматизованими добавками (ваніліном, какао-порошком) або ягідним пюре, вливають цівкою, розмішуючи охолоджений розчин желатину і швидко розливають крем у формочки. Смаковими і ароматизуючими добавками для приготування кремів, крім ваніліну та порошку какао, є міцний настій кави (у ньому розчиняють желатин), горіхи, ягідне пюре, лимонну цедру, варення тощо. Подають креми, поливаючи сиропами (шоколадним, кавовим) або солодкими соусами (вишневим, малиновим) [2, 12].

Заморожені солодкі страви

У ЗРГ морозиво порціонують у креманки та келихи, оформляють скибочками консервованих або свіжих плодів, ягодами, варенням, родзинками, горіхами, тертим шоколадом, подрібненим печивом, збитими вершками. Подають із солодкими соусами та сиропами (шоколадним, малиновим, лимонним тощо). До морозива можна подати плодове і ягідні соки або безалкогольні газовані напої.

Морозиво також використовують як начинку млинців, запечених яблук, бісквітного рулету.

М'яке морозиво готують із сухих сумішей, до складу яких входять сухе молоко або вершки, яєчний порошок, цукор, желатин тощо. Випускають суміші для вершкового, вершково-шоколадного, вершково-кавового, молочного та іншого видів морозива. М'яке морозиво подають із солодкими соусами (гарнірами) – шоколадним, абрикосовим, зі свіжими або замороженими полуницею чи малиною, тертим шоколадом, горіхами [2, 12].

До заморожених виробів також належить парфе – заморожені збиті вершки. Оформляють його цукатами, подрібненим печивом. Залежно від доданих добавок розрізняють парфе ванільне, лимонне, шоколадне, горіхове, кавове, ягідне тощо.

Фруктовий лід – найпростіший із заморожених десертів. Фруктовий лід зазвичай називають сорбетом. Сорбетом вважається звичайний лід із дрібнозернистою структурою, що подають між стравами. Під час його приготування використовується фруктовий сік або фруктове пюре, які змішують зі слабким сиропом. Також можна додати алкогольний компонент [2, 12].

Гарячі солодкі страви

Суфле – страва, що містить збиті яєчні білки. Суфле готують із додаванням борошна (ванільне, шоколадне, горіхове) або без нього (фруктове, ягідне). Випечене суфле посипають рафінадною пудрою та одразу ж подають, тому що при охолодженні об'єм виробу швидко зменшується. До суфле подають холодне молоко або вершки [2, 12].

Страви з яблук

Для страви яблука з рисом яблука варять у підкисленій воді, очищеними від шкірки й насінневого гнізда. Драглисту молочну рисову кашу з додаванням у неї яєць, вершкового масла, родзинок і ваніліну запікають на порційних сковорідках. Перед подаванням на кашу кладуть гаряче яблуко і поливають фруктовим соусом.

Для страви грінки з яблуками очищені від шкірки яблука нарізають шматочками і припускають із цукром у невеликій кількості підкисленої води. Тоненькі (4...5 мм) скибочки батона білого хліба змочують у суміші молока, яєць і цукру та присмажують з обох боків. На підсмажені скибочки хліба викладають припущені яблука та поливають абрикосовим соусом [2, 12].

Для яблук у тісті смажених із плодів видаляють насіннєве гніздо, очищають їх від шкірки, нарізають кружальцями та посипають цукром. Підготовлені кружечки яблук занурюють у тісто, потім обсмажують у фритюрі до утворення золотавої кірочки. Подають, посипавши рафінадною пудрою. Фруктовий соус подають окремо.

Запечені яблука подають із сиропами, ягідними або фруктовими соусами, варенням або посипають рафінадною пудрою. Страву можна подавати охолодженою. У цьому випадку, крім солодкого соусу яблука оформляють збитими вершками і посипають подрібненими горіхами.

Шарлотку з яблук подають із солодкими соусами. Пудинги також готують із сухарів, яблук, бананів тощо. Подають пудинг гарячим, поливши його солодким соусом, або холодним – з молоком чи кисілем [2, 12].

Солодкі соуси та сиропи

Солодкі соуси використовують для оформлення або як гарнір перед подаванням холодних і гарячих солодких страв (мусів, самбуків, кремів, морозива, пудингів тощо), добираючи їх з урахуванням сумісності за смаком і кольоровим контрастом. Вони широко застосовуються як підливи до круп'яних (котлети, биточки, пудинги) і борошняних (млинці, оладки) страв. Деякі соуси (із агрусу, яблук) подають до смаженого м'яса птиці, дичини, кролика [2, 12].

Сировиною для приготування солодких соусів (крім цукру) є свіжі плоди і ягоди, продукти їхнього перероблення (варення, джеми, соки, сиропи), яйця, крохмаль, виноградні вина, коньяк, лікери, шоколад, порошок какао. Для ароматизації соусів використовують різноманітні прянощі (корицю, гвоздику, мускатний горіх, ванілін), лимонну та апельсинову цедру тощо. Подають їх як холодними, так і гарячими.

Сиропи (кавовий, шоколадний, горіховий тощо) широко використовують у приготуванні безалкогольних та алкогольних напоїв, для оформлення багатьох солодких страв (желейних, заморожених) [2, 12].

8.10. Асортимент гарячих та прохолодних напоїв

Гарячі напої

Чай поєднує у собі приємний смак, тонкий аромат і корисно діє на організм людини. Вищі сорти чаю містять 10...14% дубильних речовин (таніну, катехинів), що характеризуються антиокислювальною дією. Алкалоїди чаю стимулюють нервову систему і серцеву діяльність, сприяють розширенню кровоносних судин мозку, знижують відчуття втоми. Характерний аромат чаю обумовлений присутністю в ньому ефірних олій, ароматичних смол, альдегідів, білкових речовин і продуктів їхньої взаємодії. Смак напою визначається більшою розмаїтістю розчинених в ньому органічних і мінеральних речовин. Для приготування напою використовують чай байховий (чорний, зелений), плитковий чорний, зелений цегельний, гранульований, розчинний, у пакетиках для разового заварювання, а також композиції чаю із ароматичними та смаковими добавками. Пресований чай (плитковий чорний і зелений цегельний) перед заварюванням подрібнюють. Аромат і смак напою характерні для кожного виду чаю. Смак може бути злегка терпким з ледь помітним гіркуватим присмаком, добре вираженим терпким або в'язким. Аромат приємний, типовий для сорту. Колір напою – коричневий різної інтенсивності з різними відтінками залежно від сорту чаю: червонуватим, зеленуватим, золотаво-бурштиновим. Правильно заварений чай прозорий. Змутнілий, темно-коричневий настій свідчить про порушення правил заварювання або про настоювання протягом тривалого часу. Чай подають у чашках або склянках або у двох чайниках (чай парами): в одному з них – заварку, в другому – окріп. Цукор, варення, мед, лимон, нарізаний кружальцями, подають до чаю

окремо на розетці, гаряче кип'ячене молоко або вершки – теж окремо. До чаю подають різноманітні кондитерські та хлібобулочні вироби (цукерки, шоколад, торти, вафлі, здобу, бублики тощо). У літню пору чай можна подавати холодним [2, 12].

Кава внаслідок присутності кофеїну зумовлює яскраво виражений тонізуючий ефект: напій стимулює центральну нервову систему, підвищує розумову та фізичну активність, поліпшує серцеву діяльність, підвищує секрецію травних залоз. Основний показник якості кави – це її аромат (смажених кавових зерен) і властивий напою смак. У ЗРГ подають каву чорну, по-східному, каву із збитими вершками по-віденські, каву на молоці, каву чорну з морозивом (глясе). Також у закладах подають кавові напої. Це порошкоподібні суміші обсмажених і розмелених хлібних злаків, цикорію, жолудів, натуральної кави та інших продуктів. Кавові напої можуть містити один або декілька видів сировини.

Для приготування какао порошок какао змішують із цукром, розводять невеликою кількістю окропу, розтирають до утворення однорідної маси, вливають гаряче молоко, решту окропу за нормою і доводять до кипіння. Шоколад у порошку (або попередньо подрібнений плитковий шоколад) заварюють так само, як какао. Какао з морозивом і шоколад зі збитими вершками подають охолодженим до 8...10°C. В охолоджений шоколад перед подаванням додають харчовий лід [2, 12].

Холодні напої

Флодово-ягідні напої готують із ягід, зерняткових, кісточкових і цитрусових плодів, баштанних (кавуни, дині), ревеню, плодових паст і пюре, варення, соків та сиропів. Напої із ягід, цитрусових, аличі, кислих яблук називають морсами. Приготовлені напої охолоджують [2, 12].

Безалкогольні коктейлі та кришони

До рецептур коктейлів входять два-чотири компоненти: плодові або ягідні соки, сиропи, морси, безалкогольні напої промислового виробництва, газована та мінеральна вода. Крім рідких компонентів, у деякі коктейлі додають смакові та ароматичні добавки: мед, вершки, яєчні білки або жовтки, консервовані або свіжі ягоди та фрукти, м'яту тощо. Коктейлі, у рецептури яких не входять вершки, яйця або морозиво, готують змішуванням напоїв у високій барній склянці, потім порціонують. Коктейлі з вершками, яйцями або морозивом змішують в електроміксерах збо коктейлезбивачі. Складові частини деяких коктейлів (прозорих, шаруватих, айс-кримів) не перемішують. Готують ці коктейлі в посуді, призначеному до подавання [2, 12].

У рецептуру освіжаючих коктейлів входять сироп (м'ятний, чайний, гвоздиковий, лимонний, ягідний тощо), сік (вишневий, гранатовий, яблучний тощо), газована вода або напій промислового виробництва (тархун, кола, фанта, спрайт тощо). У склянку з льодом наливають попередньо охолоджені складові частини коктейлю в послідовності, зазначеній в рецептурі, не розмішуючи. Подають коктейлі із соломкою.

Шаруваті коктейлі готують у високих склянках або вузьких келихах. Компоненти коктейлю (сиропи, соки, газована вода) наливають обережно по лезу ножа або за допомогою коктейльної ложки (щоб рідини не перемішувалися) у

порядку зменшення їхньої щільності: спочатку – сиропи, потім – соки, морси та останніми – газовані напої. Складові частини шаруватих коктейлів мають бути контрастних відтінків (наприклад, сироп лимонний, вишневий, сік яблучний). На поверхню коктейлю кладуть морозиво або випускають із кондитерського мішка збиті вершки чи яєчні білки. Оформляють коктейль фруктами і ягодами так само, як плодово-ягідні коктейлі [2, 12].

До складу плодово-ягідних коктейлів входять у різноманітних поєднаннях плодови і ягідні напої, морси, соки, сиропи, компоти, газувана вода. Добавками до суміші напоїв найчастіше є консервовані плоди і ягоди, часточки (кружальця) лимона або апельсина, морозиво. Плоди, ягоди кладуть у напій або нанизують їх на коктейльну шпажку, опускаючи її в напій або закріплюючи на краю келиха. Прикрашають коктейль кружечками лимона, закріпивши їх на краю келиха [2, 12].

Фізи – це ігристі піністі коктейлі, які містять газувану або мінеральну воду, яєчний білок, соки, сиропи. Готують фізи в шейкері, куди кладуть два кубики льоду і всі складові рецептури (соки, сиропи, яєчний білок), за винятком газуваної (мінеральної) води. Готову суміш переливають у високу склянку, заповнену наполовину подрібненим льодом, розводять газуваною (мінеральною) водою, перемішують, прикрашають скибочками апельсина або лимона.

Айс-крім – це напій з морозивом. На відміну від інших коктейлів, складовою частиною яких є морозиво, в айс-крімі морозиво не змішують із іншими компонентами. Охолоджені складові частини напою (сиропи, соки, мінеральна або газувана вода, солодкі соуси) наливають у склянку, низький келих або креманку в послідовності, передбаченій рецептурою, не змішуючи їх. Залежно від густини використаних напоїв морозиво викладають на дно склянки або кладуть зверху. Оформляють айс-крім свіжими ягодами або фруктами [2, 12].

Безалкогольні кришони – це прохолодні напої, які відрізняються високим вмістом (10...50% маси напою) різних плодів або ягід, свіжих, консервованих або заморожених, а також обов'язкове додавання газуваної чи мінеральної води, газуваних безалкогольних напоїв.

Молочні прохолодні напої

Для приготування молочних напоїв використовують пастеризоване молоко, вершки 10%-ї жирності, а також кефір і рідше – кисляк. Перед використанням молочні продукти охолоджують до 12...15°C. У різноманітні напої з молока додають мед, варення, джем, протерті свіжі плоди і ягоди, плодови пюре та пасти, солодкі соуси (абрикосові, шоколадні), сиропи (ягідні, із цитрусових, кавові, шоколадні, ванільні тощо), соки (яблучні, сливові, виноградні, лимонні тощо), охолоджену чорну каву. Використовують або один вид добавок, або комбінують їх (наприклад, шоколадний сироп з яєчним жовтком, мед із соками, соки із сиропом тощо). Молочні напої, якщо в них не входять морозиво та яйця, можна приготувати перемішуючи компоненти в склянці ложкою. Однак, за інтенсивного перемішування в змішувальних апаратах завдяки піноутворюючій здатності білків молока готові напої мають кращу пінну консистенцію [2, 12].

Молочні коктейлі з морозивом, до складу яких, окрім молока та морозива, входять сиропи (плодово-ягідні, кавовий, шоколадний), готують у електроміксері.

Компоненти коктейлів охолоджують до 5°C та вводять у склянку-змішувач коктейлезбивача в послідовності: молоко, сиропи, морозиво.

З кисломолочних продуктів для приготування прохолодних напоїв найчастіше використовують кефір, що змішують і збивають з сиропами, соками (апельсиновим, морквяним), медом, варенням, джемом. У кефір, змішаний з томатним соком, додають подрібнені свіжі огірки, зелень, сіль і перець [2, 12].

Кількість добавок, що вводяться в молоко, вершки, кефір, для меду, варення, джему, морозива, яєць становить 13...20% маси напою, для сиропів і соків – відповідно 16...20% і 25...45%. Подають молочні напої відразу після приготування в келихах або склянках із соломкою. Густіші коктейлі-креми – у креманках або низьких келихах із чайною ложкою.

Квас – це слабоалкогольний прохолодний напій. Розрізняють кваси хлібні і плодово-ягідні. Сировиною для хлібних квасів є ячмінний або житній солод, борошно (житнє, пшеничне), житні сухарі тощо; для плодово-ягідних – зерняткові і кісточкові плоди (яблука, груші, сливи) і ягоди (журавлина, малина). Вміст спирту в хлібних квасах не перевищує 1...1,2% (масових), у плодово-ягідних – 3%. Додаючи у квас різноманітні добавки (мед, патоку, хрп, м'яту, родзинки тощо), одержують прохолодні напої, що розрізняються відтінками смаку та аромату. Подають кваси охолодженими до 12...15°C у склянках [2, 12].

8.11. Асортимент борошняних та кондитерських виробів

До цієї групи виробів належать борошняні страви, борошняні кулінарні вироби, здобні хлібобулочні вироби, борошняні кондитерські вироби.

Борошняні вироби

Борошняні вироби виготовляють із різних видів тіста. Опарне та безопарне дріжджове тісто використовують для виготовлення пиріжків печених і смажених, ватрушок, пончиків смажених, кулеб'як, розтягаїв, рулетів, пирогів відкритих тощо. Листкове дріжджове тісто використовують для виготовлення «слойок» з марципаном, повидлом, а також деяких інших виробів. Листкове (бездріжджове) тісто використовують для виготовлення тістечок, ватрушок, пиріжків, волованів тощо. Бісквітне тісто використовують для виготовлення тортів і тістечок. Пісочне тісто використовують для виготовлення тортів, тістечок, пирогів із сиром або фруктовою начинкою та іншими виробами. Заварне тісто використовують для приготування тістечок і заварного печива (профітролів) [2, 12].

Борошняні страви

До борошняних страв належать пельмені, млинці, оладки, млинчики тощо. Пельмені надходять на підприємства ресторанного господарства з м'ясокомбінатів готовими в замороженому вигляді, або їх виготовляють на місцях. Готують пельмені з м'ясним і рибним фаршем. М'ясні пельмені можна також обсмажувати у фритюрі або після відварювання запікати, а рибні – спочатку відварити, а потім обсмажувати з невеликою кількістю жиру [2, 12].

Млинці та оладки випікають на змащених жиром сковородах з обох боків. Подають з маслом, сметаною. До млинців можна подати ікру зернисту або кетову,

сьомгу, оселедець, до оладок – варення, джем або повидло. Млинчики готують з різними фаршами (м'ясним, рибним, сирним тощо). Фарш викладають на обсмажений бік млинчика і загортають у вигляді прямокутного пиріжка. Подають млинчики поливаючи розтопленим маслом. До млинчиків з м'ясним фаршем можна подати червоний соус, з рибним – томатний, з сирним – сметану [2, 12].

Борошняні кулінарні вироби

До цих виробів належать смажені та печені пиріжки, рулети, ватрушки, розтягаї, кулеб'яки тощо.

Здобні хлібо-булочні вироби

До цієї групи виробів належать різні булочки, здоби. Для їхнього виготовлення використовують дріжджове, головним чином опарне тісто. Назва деяких виробів відображає особливості складу рецептури (булочка ароматна містить ванілін, булочка медяна – мед) або особливості їхнього оброблення (булочка глазурована тощо). Здоби часто формують у вигляді булочок, округлих булочок, а булочки – у вигляді пампушок округлої або овальної форми. Деякі булочки (медяна, глазурована) випікають у формах. Поверхню деяких здоб змащують повидлом або варенням, а також посипають крихтами [2, 12].

Борошняні кондитерські вироби

До цього виду виробів належать пряники, печиво, кекси, торти та тістечка. Бабу ромову, кекс травневий, кекс кондитерський випікають зі здобного опарного тіста. Для кексу столичного готують безопарне здобне тісто – масляний бісквіт, що відрізняється від звичайного бісквіта наявністю вершкового масла. Готові вироби посипають цукровою пудрою, деякі просочують сиропом і поливають помадкою [2, 12]. Для приготування виробів з бісквіта (тістечок, тортів) випечене бісквітне тісто розрізають у горизонтальному напрямку на два (рідше три) рівних за товщиною шари. Шари просочують сиропом і склеюють кремом, оформляють вироби кремом, фруктовую начинкою, помадкою, а також желе і фруктами-цукатами. Призначені для тістечок склеєні шари бісквіта перед остаточним обробленням нарізають шматками відповідної маси і форми. У тортів, крім поверхні, оформляють кремом або фруктовую начинкою бічні сторони та посипають їх бісквітними крихтами [2, 12].

Випечені форми із заварного тіста наповнюють кремом, а їх поверхні глазують помадкою. Тістечкове кільце заварне додатково прикрашають кремом і фруктовую начинкою. Для приготування двошарового тістечка з листового тіста шари випеченої слойки склеюють кремом. Потім верхній шар змащують кремом і посипають крихтами подрібненої слойки. Підготовлений напівфабрикат нарізають на тістечка, які посипають цукровою пудрою. Якщо готують слойку з яблучною начинкою, то тісто, призначене для верхнього шару, перед випіканням змащують ячним жовтком. Після склеювання напівфабрикат нарізають на окремі тістечка. Із двох коржів пісочного тіста, склеєних кремом або фруктовую начинкою, готують тістечка з кремом. Тістечко із фруктовую начинкою глазують помадкою без крему або додатково прикрашають кремом, а також покривають желе із фруктами-цукатами [2, 12].

Лекція № 9**Тема: Технології виробництва продукції закладів ресторанного господарства**

9.1. Технологія виробництва супів.

9.2. Технологія виробництва соусів.

9.3. Технологія виробництва страв із картоплі, овочів та грибів.

9.4. Технологія виробництва страв із круп, бобових і макаронних виробів.

9.5. Технологія виробництва страв із м'яса та субпродуктів.

9.6. Технологія виробництва страв із риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.

9.7. Технологія виробництва страв із яєць, яєчних продуктів та сиру.

9.8. Технологія виробництва холодних страв та закусок.

9.9. Технологія виробництва солодких страв.

9.10. Технологія виробництва гарячих та прохолодних напоїв.

9.11. Технологія виробництва борошняних та кондитерських виробів.

(матеріал теми укладено на основі джерел [2, 12, 17, 18])

9.1. Технологія виробництва супів**Бульйони**

При варінні м'яса, кісток, сільськогосподарської птиці, риби одержують бульйони. М'ясний бульйон містить більше екстрактивних речовин і мінеральних солей, ніж кістковий, але менше жиру та азотистих речовин, основну масу яких становить глютин. Рибний бульйон за співвідношенням окремих компонентів має проміжне положення [2, 12].

Для варіння кісткового бульйону використовують кістки: яловичі – суглобні голівки трубчастих кісток, грудні, хребетні та крижові; свинячі та баранячі – грудні, хребетні, тазові, трубчасті та крижові. Кістки подрібнюють на шматки завдовжки 5...7 см. Суглобні голівки трубчастих кісток розрубують на кілька частин, залишаючи трубки цілими. Яловичі кістки молодняку і свинячі перед варінням обсмажують. Підготовлені кістки заливають холодною водою, доводять до кипіння, із поверхні знімають піну та жир і варять при слабкому кипінні протягом 3,5...4 год (яловичі) або 2...3 год (свинячі та баранячі). Жир періодично видаляють, щоб уникнути його емульгування та гідролітичного розщеплення з утворенням вільних жирних кислот, що надають бульйону сального присмаку та мутності. За 30...40 хв до закінчення варіння в бульйон додають нарізані корінь петрушки, підсмажені без жиру моркву та цибулю, сіль. Можна додати в бульйон стебла петрушки, селеру, кріп, обрізки очищених моркви, цибулі, біле коріння. Зварений бульйон обов'язково проціджують [2, 12].

Для одержання м'ясо-кісткового бульйону спочатку варять кістки, як зазначено вище. М'ясо (шматки масою 1,5...2 кг) закладають у бульйон з урахуванням одночасної готовності м'яса та кісток. Частини яловичини варять 2...2,5 год, а баранини та свинини – 1,5...2 год. Готовність м'яса визначають проколюванням кухарською голкою. Зварене м'ясо виймають, а бульйон проціджують [2, 12].

Бульйон із сільськогосподарської птиці варять із кісток, субпродуктів (серця, шлунки, шиї, голови, ноги, крила, шкіра шиї) і цілих тушок. Нарубані кістки та тушки заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну та жир і варять до готовності при слабкому кипінні. Готовий бульйон проціджують.

Рибний бульйон варять із харчових відходів, отриманих під час розбирання свіжої та свіжомороженої риби. Для бульйонів використовують голови без зябер, а у великої риби видаляють також очі. Великі голови та хребетні кістки розрубують на частини. Харчові рибні відходи заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну та жир, варять при слабкому кипінні. У бульйон додають корінь петрушки і ріпчасту цибулю. Зварений бульйон проціджують. Голови риб родини осетрових варять протягом 1 год, потім виймають і відокремлюють м'якоть, а хрящі доварюють ще 1...1,5 год. Варену м'якоть і хрящі нарізають, заливають бульйоном і доводять до кипіння. У цьому вигляді їх зберігають до подавання на марміті [2, 12].

Грибний бульйон (відвар) готують переважно із сушених грибів. Для цього на 10...15 хв їх заливають холодною водою, ретельно промивають, після чого знову заливають водою (1:7) і залишають на 3...4 год, щоб вони набубнявіли. Після цього виймають, промивають і варять у тій воді, в якій їх замочували, але воду попередньо проціджують. Зварені гриби знову промивають, а відвар ретельно проціджують [2, 12].

Супи

До складу багатьох супів (крім картопляних, із крупами та макаронними виробами) для надання їм більш густої консистенції вводять пшеничне борошно не нижче 1-го гатунку, пасероване без жиру. Борошно нагрівають (до зникнення запаху сирого борошна) так, щоб колір його не змінився або став світло-жовтого відтінку. Потім сухе пасероване борошно охолоджують, розчиняють невеликою кількістю охолодженого бульйону, розмішують, проварюють 5...10 хв і проціджують. Супи заправляють за 5...10 хв до закінчення варіння. Іноді замість пасерованого борошна в супи додають протерту варену картоплю, модифікований крохмаль [2, 12].

Для супів пасерують цибулю ріпчасту, моркву, рідше біле коріння (петрушку, пастернак, селеру), буряк тощо. Іноді пасерують солодкий стручковий перець. Овочі нарізають і пасерують у сотейниках, кладуть у певній послідовності заввишки не більше 40 мм, додаючи 15% жиру. Для пасерування використовують кулінарні жири, розтоплене масло, кістковий жир, яловиче, свиняче та бараняче сало, олію (для грибних, рибних і вегетаріанських супів), маргарин, вершкове масло (у дитячому та дієтичному харчуванні, для приготування солянок). Можна також використовувати жир, знятий з поверхні бульйону в процесі варіння. Овочі рекомендується пасерувати порізно. Цибулю і моркву в невеликій кількості можна пасерувати в одному посуді; спочатку протягом 5 хв пасерують цибулю, потім додають моркву і прогрівають їх разом ще близько 15 хв. Температура овочів під час пасерування не має перевищувати 110°C. Коріння можна вводити в супи в сирому вигляді за 20...30 хв до готовності [2, 12].

Для солянок і розсолників огірки солоні із грубою шкіркою та великими насінинами очищають, після видалення насінин нарізають і припускають у бульйоні 15 хв; у супи їх кладуть наприкінці варіння.

Подрібнений сирий буряк заливають водою або бульйоном (15...20% маси буряка), додають оцет, томатне пюре, жир і тушкують від 20...30 хв (молодий буряк) до 1...1,5 год. Перед закінченням тушкування буряк з'єднують із пасерованими коріннями та разом доводять їх до готовності. Для прискорення процесу буряк можна тушкувати без оцту, а томат і оцет вводити тільки за 10 хв до готовності. Іноді перед закінченням тушкування до буряка додають подрібнену білокачанну капусту та тушкують усе разом до готовності [2, 12].

Для заправних супів буряк можна не тільки тушкувати, але й запікати в шкірці, пасерувати на жиру (як моркву) і варити. Буряк варять очищеним або необчищеним. В обох випадках його варто заливати холодною водою, тому що при зануренні в гарячу воду колір буряка погіршується. Під час варіння очищеного буряка у воду додають оцет, необчищений буряк можна варити без оцту. Зварений буряк шаткують або нарізають скибочками. Для прискорення варіння буряк можна варити до напівготовності, потім припинити нагрівання, злити воду та залити холодною водою або витримати буряк на повітрі до цілковитого розм'якшення [2, 12, 18].

Томатну пасту перед пасеруванням розчиняють дворазовою кількістю води. Для більшості супів овочі шаткують (нарізають соломкою), для деяких нарізають скибочками, кубиками, брусочками тощо відповідно до форми інших продуктів. При варінні супів продукти закладають у киплячі бульйони. Послідовність закладання визначається тривалістю варіння окремих компонентів. За тривалого варіння збільшуються втрати вітамінів, погіршується смак супів, продукти втрачають форму, тому після закладання одного або декількох продуктів супи швидко доводять до кипіння, потім нагрівання зменшують і продовжують варити при слабкому кипінні [2, 12].

Порядок закладання продуктів залежить також від реакції їхнього середовища. Відомо, що кисла реакція середовища затримує розм'якшення продуктів рослинного походження, тому в бульйон спочатку закладають продукти, реакція середовища яких близька до нейтральної, і доводять їх до готовності, а наприкінці варіння кладуть квашену капусту або солоні огірки, заздалегідь піддані тепловому кулінарному обробленню. Свіжу білокачанну капусту, якщо вона гіркувата на смак, перед закладанням в супи рекомендується бланшувати або промивати підсоленою водою. Деякі продукти (квасоля, перлова крупа) після варіння темніють, тому їх відварюють окремо, а потім кладуть у бульйон. За 5-10 хв до закінчення варіння в супи додають спеції – лавровий лист і перець горошком, після чого досолоють їх за смаком. Крім того, у борщі додають цукор, у щі зі шпинату – лимонну кислоту, а в розсолники за необхідності – прокип'ячений і проціджений огірковий розсіл. Зварені супи витримують близько 10...15 хв без кипіння, щоб жир сплив і став прозорим [2, 12].

При подаванні супу в тарілку або супову миску кладуть подрібнені шматки м'яса, птиці, риби, які зберігають в окремому посуді, залиті гарячим бульйоном;

наливають порцію супу, додають не розмішуючи сметану, якщо вона передбачена рецептурою, і посипають подрібненою зеленню петрушки та кропу [2, 12].

Борщі

Борщі готують на м'ясо-кістковому, кістковому бульйонах, а також грибному та овочевому відварах. Основна складова частина борщів – буряк. Для літнього борщу використовують не тільки коренеплоди, але й бланшоване бадилля. До складу багатьох борщів входять капуста, картопля, томатне пюре.

Для приготування борщу в проціджений, доведений до кипіння бульйон закладають капусту, яку варять додаючи тушкований буряк, пасеровані овочі, сире біле коріння. Наприкінці варіння кладуть спеції (лавровий лист, перець горошком), сіль і цукор. Борщ можна заправити пасерованим борошном, розведеним бульйоном. Для більшості борщів капусту, буряк, моркву та цибулю шаткують, а картоплю нарізають брусочками. Перед подаванням в порційну миску кладуть шматок відварного м'яса, наливають борщ, сметану та посипають подрібненою зеленню петрушки і кропу [2, 12, 18].

Деякі борщі готують на м'ясо-кісткових бульйонах, у яких додатково варилися шинкові кістки або свиняча копчена грудинка, а також бекон та інша копченина. До складу деяких борщів, крім зазначених продуктів і пасерованих овочів, ще входять болгарський перець і шпик, розтертий із часником (борщ український), чорнослив і сушені гриби (борщ із чорносливом і грибами), квасоля (борщ із квасолею), галушки (борщ із галушками), фрикадельки і квасоля.

До українського борщу подають випечені із дріжджового тіста пампушки, політі часниковим соусом (часник, розтертий із сіллю, змішують із олією і холодною кип'яченою водою). Для приготування галушок у киплячий м'ясо-кістковий бульйон або молоко додають вершкове масло, сіль, насипають просіяне борошно або манну крупу, перемішують і проварюють до загущення. Потім в охолоджену до 60°C масу вводять сирі яйця, добре вимішують і обробляють за допомогою двох ложок. Галушки відварюють у бульйоні або воді [2, 12].

Фрикадельки готують з подрібненої на м'ясорубці яловичини, свинини або їхньої суміші з додаванням сирі подрібненої цибулі, яєць, перцю, солі та холодної води. Вимішану масу обробляють у формі кульок масою 8...10 г і припускають у сотейниках у бульйоні, де зберігають до подавання.

Борщ полтавський із галушками варять на бульйоні із сільськогосподарської птиці. Для цього борщу буряк, моркву і петрушку нарізають скибочками, цибулю і картоплю – кубиками. Готовий борщ заправляють шпиком, розтертим з ріпчастою цибулею, подають зі шматочком гуски або курки та галушками. Тісто для галушок готують у такий спосіб: у киплячу підсолону воду насипають третину борошна, добре вимішують і охолоджують до 60°C. Потім додають яйця та решту борошна, замішують тісто. Тісто вимішують так само, як для галушок, або скачують пласт 4...5 мм, який нарізають квадратами 10 або 15 мм². Варять галушки в підсоленій воді [2, 12].

Борщ зелений готують із картоплею, щавлем, шпинатом (припущеними порізно) і квасолею. Перед подаванням у нього кладуть яйце.

Для борщу літнього використовують молодий буряк з бадиллям, кабачки, нарізані скибочками, свіжі огірки та картоплю. Окремо варять квасоллю.

Щі

Рецептура щів обов'язково містить капусту (свіжу чи квашену) або зелень (щавель, шпинат, молода кропива). У деякі щі додають картоплю, томатне пюре. Овочі для щів зі свіжої капусти нарізають шматочками або шаткують, капусту – соломкою. Щі готують на м'ясо-кістковому, кістковому бульйонах, із птиці (гуски, качки), риби (щі із квашеної капусти), а також грибному та овочевому відварах. У киплячий бульйон закладають капусту, після закипання кладуть пасероване коріння, томатне пюре або свіжі помідори, а наприкінці – спеції. Вегетаріанські щі заправляють пасерованим борошном. Для приготування щів із квашеної капусти картоплю нарізають брусочками або кубиками, тушковану квашену капусту кладуть після доведення до готовності картоплі [2, 12].

Щі зелені готують найчастіше зі щавлем і шпинатом. Враховуючи різну кислотність цих овочів, щавель і шпинат припускають у власному соку окремо, а потім протирають. У бульйон кладуть картоплю, через 5 хв – пасеровану цибулю, після готовності картоплі – підготовлене пюре із зелених овочів і варять 15 хв. За 10 хв до кінця варіння в щі додають спеції, заправляють пасерованим борошном, розведеним бульйоном, і доводять до смаку. Перед подаванням у тарілку кладуть шматочок вареного яйця, наливають щі, додають сметану та посипають зеленню петрушки і кропу [2, 12].

Розсольники

Для приготування розсольнику в киплячий бульйон закладають нарізану брусочками картоплю і варять 10...15 хв, потім додають пасероване коріння і цибулю, нарізані листки шпинату або щавлю, припущені огірки та спеції. Доводять до смаку, додають сіль і кип'ячений проціджений огірковий розсіл. Подають розсольник зі сметаною та зеленню. Також у розсольники можуть додавати перлову, рисову, пшеничну або вівсяну крупу та томатне пюре [2, 12].

Юшки

Для приготування юшки картопляної в киплячий бульйон закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння, кладуть пасеровані цибулю, моркву, томатне пюре і варять до готовності (за 5...10 хв до кінця варіння додають спеції та сіль). Юшку подають із яловичиною, бараниною, свининою, пельменями, галушками, з рибою, нерибною водяною сировиною та рибними фрикадельками [2, 12].

Готуючи юшку картопляну із грибами, заздалегідь відварюють гриби, нарізають скибочками або соломкою, злегка обсмажують і додають у суп разом із пасерованими овочами. До цієї групи супів належать юшка селянська із крупою (перловою, рисовою, вівсяною, ячмінною, пшеничною, пшоном, пластівцями «Геркулес»), суп з овочів (з капустою цвітною, брюссельською або білокачанною, зеленим горошком, квасолею, грибами), можна варити суп картопляний зі щавлем [2, 12].

Для юшки польової пшоно промивають теплою водою, потім бланшують. Подрібнену цибулю кубиками пасерують на попередньо обсмаженому шпикі,

нарізаному кубиками. У киплячий бульйон або воду кладуть пшоно, через 5...10 хв – картоплю (кубиками) і цибулю, пасеровану на шпикі, за 5...10 хв до готовності додають спеції й сіль.

Юшки із макаронними виробами, домашньою локшиною, крупою та бобовими варять на кістковому і м'ясо-кістковому бульйонах з яловичиною, бараниною, телятиною (грудинка), пельменями або галушками, із крупою і м'ясними фрикадельками, індичкою, куркою, субпродуктами птиці, м'ясними консервами, свіжими або сушеними грибами.

Юшки з бобовими рекомендується готувати зі свининою, сирокоченим окостом, копченою корейкою та грудинкою. Моркву, цибулю і білі коріння нарізають кубиками або соломкою [2, 12].

Суп-харчо

Для приготування супу-харчо варять бульйон з баранячої або яловичої грудинки, посіченої на шматочки вагою 25...30 г. У киплячий бульйон додають замочену рисову крупу, цибулю і томатне пюре та варять до готовності. За 5 хв до закінчення варіння суп заправляють сіллю, соусом ткемалі, розтертим часником, перцем, хмелі-сунелі (набір меленої сушеної зелені). Перед подаванням посипають подрібненою свіжою зеленню (петрушкою, кінзою) [2, 12].

Солянки

Солянки готують на бульйонах – м'ясному, рибному, із птиці та грибному відварі. Всі передбачені за рецептурою продукти – м'ясо, птицю, рибу, сосиски – відварюють у бульйонах. Супи цієї групи відрізняються гострим специфічним смаком, тому що до солянок входять солоні огірки, каперси, маслини, оливки, лимон. Для приготування солянки ріпчасту цибулю тоненько шаткують і пасерують на вершковому маслі, додаючи наприкінці томатне пюре. Огірки після видалення грубої шкірки та великих насінин промивають і нарізають скибочками. Підготовлені огірки припускають у бульйоні 15 хв. Відварні м'ясопродукти (яловичина, телятина, окіст, сосиски або сардельки, нирки) нарізають тонкими скибочками. У киплячий бульйон закладають пасеровану цибулю з томатним пюре, припущені солоні огірки, набір м'ясних продуктів, каперси із розсолі, спеції та кип'ятять 5...10 хв. Перед подаванням на стіл додають маслини, сметану, посічену зелень петрушки, скибочку лимона, очищеного від цедри [2].

Капусняки

Капусняк готується у такий спосіб: варять картоплю в бульйоні до напівготовності, додають капусту, пшоно та варять 10...15 хв. За 5 хв до готовності додають пасеровані цибулю і коріння, сіль, сало, розтерте із часником і зеленню, заправляють чорним перцем і лавровим листом. Подають зі сметаною.

Супи-пюре

Для одержання однорідного за консистенцією супу продукти, що входять до його складу, мають бути доведені до готовності та подрібнені. Супи-пюре готують із різних видів сировини: овочів, бобових, дичини. Піддані тепловому обробленню та протерті продукти розводять бульйоном чи молоком і заправляють вершковим маслом. Застосовують різні прийоми теплового кулінарного оброблення – варіння, припускання, обсмажування. Перед закінченням теплового оброблення до

основного продукту додають пасеровані цибулю та коріння і доводять їх до розм'якшення. Доведені до готовності продукти перетворюють на пюреподібну масу. Для цього їх пропускають крізь протиральну машину. Птицю, дичину, печінку подрібнюють за допомогою м'ясорубки, а потім пропускають крізь протиральну машину або для цього використовують блендер [2, 12, 18].

Суп-крем

Для приготування суп-крему з рису у молоко додають прянощі та доводять до кипіння на повільному вогні. Заварюють рисове борошно, попередньо розвівши його в холодному молоці. Додають вершки і кип'ять 20 хв на повільному вогні та проціджують. Отриманий суп-крем можна використовувати як основу для інших супів. Якщо він подається як «самостійний» суп, варто додати в нього вершки. Суп з вівсянки та інших круп готується за цією ж технологією [2, 12, 18].

Велюте

Для приготування велюте доводять бульйон до кипіння, заварюють у ньому рисове борошно, кип'ятять 20...25 хв, потім додають масло, щоб на поверхні супу не утворилася плівка. Перед подаванням додають яєчні жовтки, вершки та масло. Для приготування томатного велюте суп-крем із рису варто змішати в однакових кількостях з томатним пюре, заправити маслом і вершками. Жовтками не заправляти. Для рибного велюте з каррі треба пасерувати цибулю, додати каррі, рибу, букет гарні (1 гілочка петрушки, 1 лавровий лист, 1 гілочка чебрецю), сіль, перець і варити 10 хв. Додати суп-пюре з рису і знову довести до кипіння, протерти. Заправити маслом. Для курячого велюте необхідно пасерувати цибулю, селеру. Борошно розвести бульйоном, покласти куряче м'ясо, букет гарні, варити 40 хв. Вийняти букет. Всі інгредієнти подрібнити, протерти, заправити маслом і лезезом [2, 12].

Молочні супи

Технологія супів на незбираному молоці зводиться до наступного: у молоко, доведене до кипіння, кладуть піддані механічному кулінарному обробленню продукти та варять їх до готовності, додаючи наприкінці варіння сіль і цукор. Перед подаванням супи заправляють вершковим маслом. Так варять супи із дроблених круп і овочів, які швидко розварюються. В овочеві супи можна додавати невелику кількість манної крупи, пшона або макаронних виробів. Супи можна подавати з грінками із пшеничного хліба, нарізаного кубиками або брусочками. Молочні супи з макаронними виробами при зберіганні швидко гуснуть, тому їх готують невеликими партіями. У молочних супах рідка основа має бути кремового кольору із солодкуватим присмаком. Гарнір супу не переварюють, продукти мають добре утримувати форму [2, 12].

Холодні супи

Для приготування окрошок жовтки зварених яєць розтирають із цукром, сіллю, гірчицею, частиною сметани (відповідно до рецептури), суміш розводять квасом; білки подрібнюють. Четверть необхідної за рецептурою кількості зеленої цибулі розтирають із сіллю та додають у підготовлену рідку основу супу. Решту цибулі разом із кропом кладуть перед подаванням до столу. Свіжі огірки із грубою шкіркою та великими насінинами очищають, насіння видаляють. Всі продукти

для окрошок нарізають дрібними кубиками або соломкою. Перед подаванням нарізані та перемішані продукти зберігають на холоді без рідкої основи. Потім суміш кладуть у миску чи тарілку, заливають заправленим квасом, додають сметану і посипають дрібно нарізаним кропом [2, 12].

До складу гарніру окрошки м'ясної входять свіжі огірки, білки яєць, нежирна яловичина; окрошки збірної м'ясної – набір м'ясних продуктів (яловичина, окіст, язик), огірки, білки яєць. Овочеву окрошку готують так само, як і м'ясну, але м'ясо замінюють відварною картоплею, морквою, нарізаними кубиками. Частина огірків може бути замінена редискою [2, 12].

Солодкі супи

Для варіння сушені плоди і ягоди заливають холодною водою, а свіжі кладуть у гарячу воду та варять. Зі свіжих ягід віджимають сік (його зберігають на холоді), мезгу заливають водою, проварюють і проціджують. Далі у відвари додають цукор і кип'ятять. Потім вливають крохмаль, розведений охолодженим відваром (у співвідношенні 1:4), і знову доводять до кипіння. Сік з ягід вливають в останню чергу. Як смакові добавки використовують корицю, гвоздику, лимонну кислоту, цедру цитрусових плодів [2, 12].

9.2. Технологія виробництва соусів

За основу червоних соусів беруть коричневий бульйон. Для його приготування кістки промивають, нарубують на шматки завдовжки 5...7 см і обсмажують, періодично помішуючи, у духовій шафх за температури 160...170°C, додаючи моркву, петрушку та цибулю. Баранячі, телячі, свинячі кістки, кістки птиці та дичини смажать 30...40 хв, яловичі – 1...1,5 год. Коли кістки матимуть світло-коричневе забарвлення, жир зливають, а кістки з овочами перекладають у казани, заливають гарячою водою (співвідношення кісток і води – 0,5...1:1,5) і варять 5...6 год при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир і піну. Бульйон проціджують. Крім того, готують бульйон концентрований (фюме) з виходом 1 кг із 5 кг кісток (води беруть, враховуючи википання 7,5 кг на 5 кг кісток) [2, 12].

Для білих соусів готують бульйон з необсмажених кісток, їх рубають, заливають холодною водою (співвідношення 0,5...1:1,4) і варять при слабкому кипінні 3...4 год. За 40...60 хв до закінчення варіння кладуть моркву, цибулю, корінь петрушки або селери. Бульйон проціджують.

Борошно надає соусам необхідної консистенції. У більшості соусів кількість борошна становить 50 г на 1 кг соусу й тільки в густих молочних – 130 г. Борошно попередньо пасерують: підсушують без зміни кольору за температури 120°C або до світло-коричневого кольору за температури 150°C. Пасерують борошно із жиром і без нього. У першому випадку просте борошно додають у розтоплений жир і нагрівають, безперервно помішуючи. Жир забезпечує рівномірне прогрівання борошна та перешкоджає утворенню грудочок при розведенні бульйоном. Для приготування безжирового пасерування борошно змішують із сіллю та нагрівають, періодично розмішуючи [2, 12].

Соус червоний основний і його похідні

Борошняну (без жиру) червону пасеровку розводять коричневим бульйоном, охолодженим до 40...50°C. Для цього у казан вливають частину бульйону, всипають пасероване борошно (1 кг на 4 л бульйону), добре розмішують і проціджують. Розведену борошняну пасеровку вливають в інший бульйон, додають сіль, пасеровану цибулю, моркву, томатне пюре, біле коріння і варять 45...60 хв. Наприкінці варіння додають цукор, перець, лавровий лист. Соус проціджують, одночасно протираючи овочі, і доводять до кипіння. Перед подаванням до страви соус заправляють вершковим маслом або маргарином. Для приготування соусу червоного основного із соусної пасти останню розводять невеликою кількістю бульйону, добре перемішують, додають інший бульйон і варять при слабкому кипінні 15...20 хв. Із соусу червоного основного готують похідні соуси. Для цього в нього кладуть різні гарніри (пасеровані овочі, припущені дрібно нарізані огірки, каперси тощо) або приправи (вино, гірчицю та тощо). Для поліпшення смаку в червоні соуси можна додавати соус соєвий (30...50 г на 1 кг), бульйонні кубики, концентрований бульйон [2, 12, 18].

Соус білий основний і його похідні

Білу жирову пасеровку розводять процідженим бульйоном, додають нарізану петрушку, селеру, пасеровану цибулю, варять 20...30 хв і проціджують, розтираючи овочі. Якщо його використовують як самостійний соус, тоді заправляють лимонною кислотою та жиром. Подають соус до страв з відварного та припущеного м'яса і птиці. Із соусу білого основного готують похідні соуси. Для цього в нього кладуть готові овочі, кип'ятять, заправляють сіллю, лимонною кислотою і маслом [2, 12].

Соуси на грибному бульйоні

Білу борошняну пасеровку розводять грибним бульйоном, кип'ятять 7...10 хв і проціджують. Білі сухі гриби, що залишилися після варіння бульйону, промивають, дрібно шаткують і пасерують. Ріпчасту цибулю подрібнюють і пасерують. Гриби та цибулю кладуть у соус, кип'ятять 5...10 хв, заправляють сіллю, перцем і маслом. Соус грибний з томатом готують так само, як основний грибний, але наприкінці пасерування цибулі додають томатну пасту і пасерують ще 5...10 хв [2, 12].

Соуси молочні

Для одержання молочного соусу білу жирову пасеровку розводять гарячим молоком, кип'ятять і заправляють сіллю та цукром. Молочні соуси готують різної консистенції: густі (130 г борошна на 1 кг соусу); середньої густини (100 г борошна па 1 кг) і рідкі (50 г борошна на 1 кг соусу) [2, 12].

Соуси сметанні

Натуральний сметанний соус (лише зі сметани) готують зрідка. Частіше готують сметанні соуси з додаванням бульйону. Для цього розводять бульйоном борошняну пасеровку білу, проварюють до загустіння, додають сметану, сіль, перець і кип'ятять 3...5 хв. Кількість сметани коливається від 250 до 1000 г на 1 кг соусу; від цього залежить кількість борошна та бульйону. Для приготування соусу сметанного з томатом томатне пюре упарюють до половини первинного

об'єму, кладуть у сметанний соус, проварюють, проціджують і доводять до кипіння. Для приготування соусу сметанного з цибулею цибулю подрібнюють і пасерують до повної готовності, кладуть у сметанний соус, додають соус соєвий і доводять до кипіння [2, 12].

Соуси яєчно-масляні

Для приготування соусу сухарного вершкове масло розтоплюють, нагрівають доти, доки не випариться волога та проціджують. У підготовлене масло кладуть мелені підсмажені пшеничні сухарі, сіль і лимонний сік або лимонну кислоту. Цим соусом поливають відварну капусту та варену нежирну птицю (курку, курчат, індичок).

Для приготування соусу польського у розтоплене вершкове масло додають зварені круто та подрібнені яйця, шинковану зелень петрушки або кропу, сіль, лимонну кислоту або лимонний сік.

Для приготування соусу голландського вершкове масло емульгують. Для одержання емульсії яєчні жовтки розтирають із невеликою кількістю води, потім додають 1/3 необхідного за рецептурою масла, ретельно розтирають і, безперервно розмішуючи, прогрівують на водяній бані (75...80 °C) до загущення, нагрівання припиняють і, помішуючи, вводять решту масла. Соус заправляють сіллю, лимонним соком або лимонною кислотою і проціджують. Щоб зменшити вміст жиру та надати соусу стійкості, іноді додають розведену бульйonom і проварену борошняну пасеровку [2, 12, 18].

Холодні соуси (майонез)

Для одержання майонезу яєчні жовтки розтирають із сіллю, цукром і гірчицею. Потім поступово невеликими дозами додають олію, енергійно розтираючи суміш. Коли масло повністю проемульгує, додають оцет. При цьому соус стає білим і розріджується. Вміст жиру у соусі майонез досягає 77%. За інших варіантів рецептур у готовий соус майонез додають остиглий білий основний соус, для якого борошно пасерують без жиру або замість нього використовують крохмаль. Оптимальна температура олії 16...18°C. За більш високої температури емульсія може розшаруватися у процесі збивання, а при більш низькій емульгування ускладнюється.

Соус майонез зі сметаною отримують шляхом додавання у майонез сметани. Соус майонез із желе отримують шляхом додавання у готове, ще незастигле, рибне або м'ясне желе майонезу і збивання суміші. Цей соус готують також іншим способом: у м'ясному або рибному бульйоні при нагріванні розчиняють замочений желатин, охолоджують і, додаючи олію, збивають до одержання емульсії. Під час збивання додають оцет або лимонну кислоту [2, 12, 18].

Заправки на олії

Для приготування заправки салатної розчиняють в 3%-му оцті цукор і сіль, додають мелений перець, олію та добре змішують. Для приготування заправки гірчичної гірчицю, сіль, цукор, мелений перець і варені жовтки добре розтирають, при безперервному збиванні поступово вводять олію, а потім оцет [2, 12, 18].

Соуси на оцті (маринади)

Для приготування маринаду овочевого з томатом моркву та біле коріння нарізають соломкою, цибулю – кільцями або півкільцями, пасерують на олії, додають томатне пюре і продовжують пасерувати ще 10...15 хв, потім додають оцет, рибний бульйон, сіль, цукор, лавровий лист, гвоздику, корицю і проварюють 15...20 хв [2, 12].

Десертні соуси

Для приготування шоколадного соусу молоко необхідно закип'ятити із цукром і ваніллю. Розтопити шоколад. Збити вершки. Яєчні жовтки розтерти із цукром, додати до них порошок какао, трохи борошна, холодного молока і добре збити. До отриманої маси додати розтоплений шоколад, поступово влити гаряче молоко із цукром і ваніллю. Прогріти на повільному вогні, але не кип'ятити, ретельно розмішати. До отриманої маси додати збиті вершки і ром. Соус має бути не дуже солодким (залежно від якості шоколаду), але можна додати цукрову пудру [2, 12].

Соуси на основі молочних продуктів

Для приготування соусу із йогурту та мигдалю необхідно йогурт змішати з яйцями, звареними круто, гірчицею, обчищеним товченим підсмаженим мигдалем, маслиною олією, сіллю, перцем і цукром. Для приготування соусу вершкового із гірчицею необхідно змішати гірчицю, перець, сіль, лимонний сік. При постійному збиванні влити вершки. Для приготування сирного соусу світлу борошняну пасеровку необхідно змішати з бульйоном або молоком, тертим сиром. Варити 10 хв і довести до смаку сіллю та лимонним соком [2, 12].

9.3. Технологія виробництва страв із картоплі, овочів та грибів

Страви з відварних овочів

Овочі варять у воді та на парі. Коли варять у воді, овочі закладають у гарячу або холодну підсолону воду (10 г солі на 1 л води). Без солі варять буряк, моркву і сушений (попередньо замочений) зелений горошок, оскільки буряк і морква в підсоленій воді набувають неприємного смаку, а зелений горошок погано розварюється. Воду беруть у кількості 0,6...0,7 л на 1 кг овочів так, щоб вона покривала їх не більш ніж на 1...1,5 см. Після закипання рідини нагрівання зменшують і варять овочі до готовності: картопля – 30 хв, морква – 25 хв, буряк – 1,5 год. Буряк можна варити протягом 1 год, потім злити гарячу воду, а коренеплоди залити холодною водою та витримати в ній 1 год. Картоплю, моркву та буряк варять обчищеними або в шкірці залежно від подальшого використання. Зварені в шкірці картопля та коренеплоди обчищають теплими з метою зменшення відходів. Овочі, що мають зелене забарвлення (стручки бобових, зелений горошок, шпинат, капуста брюссельська), варять у великій кількості води (3...4 л на 1 кг) у відкритому посуді за інтенсивного кипіння, щоб уникнути зміни їхнього кольору. Консервовані в банках овочі (зелений горошок, квасоля, кукурудза, цвітна капуста) прогрівають разом з відваром, який потім зливають. Свіжозаморожені овочі, не розморожуючи, кладуть у киплячу воду та варять 10...15 хв. Гриби свіжі варять

так само, як і овочі. Сушені гриби та овочі після попереднього замочування варять у тій же воді, у якій їх замочували [2, 12, 18].

Для варіння овочів на парі використовують пароварні шафи, пароконвектомати або харчоварні апарати із сітчастими вкладишами. Невелику кількість овочів можна варити на парі, використовуючи для цього наплитні казани із сітчастими вкладишами.

Страви з припущених овочів

Овочі для припускання викладають у посуд шаром не більше 50 мм, шматками капусти – в один рядок. Буряк, моркву, капусту білокачанну припускають із додаванням невеликої кількості води, бульйону або молока (на 1 кг овочів приблизно 0,2...0,3 л рідини). Кабачки, гарбуз, помідори та інші овочі, що легко виділяють вологу, припускають без додавання рідини – у власному соку. В обох випадках при припусканні додають жир (на 1 кг овочів 20...30 г). При використанні моркви додають цукор (3 г на порцію). Припускають овочі в посуді, накритому кришкою. Спочатку їх інтенсивно нагрівають, а коли рідина закипить, нагрівання зменшують. Овочі доводять до кулінарної готовності, уникаючи википання всієї рідини. Тривалість припускання різних видів овочів становить: буряка – 30 хв, моркви, гарбуза та кабачків – 15...20 хв, капусти – 20...30 хв. Припущені овочі заправляють маслом або соусами та використовують як самостійні страви і гарніри [2, 12].

Страви з тушкованих овочів і грибів

Тушкують свіжу і квашену білокачанну капусту, картоплю, коренеплоди та інші овочі, а також гриби. Капусту тушкують сирого. Картоплю, кабачки та гарбуз, нарізані шматочками, спочатку обсмажують, що сприяє утриманню їхньої форми за подальшого тушкування. Моркву, біле коріння і цибулю ріпчасту перед тушкуванням пасерують, буряк, цвітну капусту і зелений горошок варять, гриби свіжі обсмажують. Підготовлені овочі тушкують у бульйоні або соусі з додаванням спецій, лаврового листа та солі 15...20 хв, капусту – 45...90 хв. Тушковані овочі подають як самостійні страви та гарніри, тушковану квашену капусту, крім того, використовують для приготування супів [2, 12, 18].

Страви зі смажених овочів і грибів

Смажать овочі сирими (картоплю, кабачки, гарбуз, баклажани, помідори) або попередньо відвареними (капусту білокачанну або цвітну, картоплю). Крім того, смажать вироби з овочевої котлетної маси – котлети, зрази, крокети. Гриби смажать сирими (свіжі білі гриби та печериці) або попередньо відвареними (зморшки, сушені гриби). Овочі та гриби смажать різними способами: на сковороді з невеликою кількістю жиру, фритюрі та в духових шафах.

При смаженні першим способом у посуд кладуть жир (5...8% маси напівфабрикатів), нагрівають його до 150...160°C, після чого кладуть підготовлені овочі або гриби. Якщо до моменту утворення кірочки овочі виявилися недостатньо м'якими, їх досмажують у духовій шафі. З невеликою кількістю жиру смажать практично всі овочі: картоплю сиру, нарізану скибочками або брусочками; картоплю, попередньо відварену і нарізану скибочками; скибочки кабачків, гарбуза, баклажанів, панірованих у борошні; попередньо відварену цвітну та

білокачанну капусту (нарізану великими шматками або у вигляді шніцелю); картопляні, капустяні, морквяні та бурякові котлети; картопляні зрази, а також гриби. Тривалість смаження з невеликою кількістю жиру картоплі та інших овочів становить 15...20 хв [2, 12].

У фритюрі смажать картоплю, нарізану брусочками, соломкою, шматочками, стружкою; картоплю гарнірну бланшовану (промисловий напівфабрикат); крокети картопляні; цибулю ріпчасту, нарізану кільцями та паніровану у борошні, крекери. Температура жиру при смаженні овочів у фритюрниці має бути 175...180°C; співвідношення жиру та овочів – 4:1. Тривалість смаження овочів у фритюрі – 5...10 хв. Крокети обсмажують в 20-кратній кількості жиру (190°C) протягом 5...6 с. Смажені овочі та гриби використовують для приготування самостійних страв і гарнірів [2, 12].

Страви із запечених овочів та грибів

Запікають овочі за такої температури в духових шафах (250...280°C), що забезпечує утворення на поверхні овочів рум'яної скоринки та досягнення температури усередині виробів 80°C. Тривалість запікання різних виробів залежить від виду овочів, товщини їх нашарувань, способу попереднього оброблення та коливається від 20 до 60 хв [2, 12].

9.4. Технологія виробництва страв із круп, бобових і макаронних виробів

Крупу для видалення оболонки і неповноцінних щуплих зерен промивають. Пшоно, рис і перлову крупу промивають спочатку теплою водою (30...40°C), а потім гарячою (55...60°C). Не промивають манну та ячмінну крупу. Кратність промивання – 2–3 рази. Для цієї мети крупу заливають 3–4-кратною кількістю води, обережно перемішують та акуратно зливають воду. Для скорочення варіння перлової крупи її рекомендується після промивання замочити на 4 год [2, 12].

Тривалість гідротермічного оброблення крупи можна також скоротити шляхом промивання її розчином кухонної солі з наступною короткочасною витримкою перед варінням. Промиту крупу витримують 30...35 хв для рівномірного розподілу вологи. Потім крупу занурюють у киплячу воду та варять до готовності.

Гречану і пшеничну крупу для одержання розсипчастої каші іноді присмажують. Крупу насипають на лист шаром не більше 30 мм і обсмажують у духовій шафі за температури 100...150°C до світло-коричневого кольору при періодичному перемішуванні. Манну крупу для приготування з її розсипчастої каші не присмажують, а тільки підсушують у духовій шафі. Щоб одержати більш розсипчасту кашу, у підсушену крупу додають розтоплений жир і ретельно перемішують [2, 12].

Механічне та гідромеханічне оброблення бобових містить операції: перебирання, промивання та замочування. Після видалення домішок і неповноцінних насінин бобові 2–3 рази промивають холодною водою та замочують у воді температурою не вище 15°C. Замочування можна вважати

закінченим, коли маса бобових збільшиться вдвічі. Тривалість замочування для гороху та квасолі – 6...10 год, сочевиці – 5...6 год, лущений горох не замочують.

У процесі механічного кулінарного оброблення макаронні вироби передивляються, видаляють сторонні домішки, довгі трубчасті вироби перед варінням розламують на шматки завдовжки 10...12 см [2, 12].

Крупи варять на воді або бульйоні, цільному або розведеному водою молоці. Консистенція одержаної при цьому каші може бути розсипчастою (вологість 60...72%), в'язкою (вологість 79...81%) або рідкою (вологість 83...87%). Можливість одержання каші тієї або іншої консистенції та необхідна для цього кількість води визначається технологічними властивостями крупи, що використовуються.

Каші зазвичай варять у два етапи. Спочатку в киплячу рідину всипають підготовлену крупу і при рівномірному кипінні та помішуванні варять 15...20 хв, за цей час крупа прогрівається до температури варильного середовища, інтенсивно триває процес поглинання води, в'язкість каші підвищується – вона загусає. Другий етап варіння каші – упарювання. Він займає значно більше часу, ніж саме варіння. Для упарювання кашу накривають кришкою і поміщають у духову шафу з температурою 150°C, нижнє нагрівання шафи при цьому рекомендується зменшити. Упарювання каші відбувається за рахунок акумульованого тепла. Під час упарювання кашу не змішують.

Тривалість варіння каш залежить від заданої консистенції готових виробів, попередньої механічного кулінарного оброблення крупи, сортових особливостей. Тривалість приготування розсипчастих каш становить 2...2,5 год, в'язких – 2,0, рідких – 1...1,5 год. Манна каша будь-якої консистенції доходить до готовності за 10...15 хв, каша із крупи «Геркулес» – за 20...30 хв [2, 12].

Страви на основі каш

Котлети та биточки готують із в'язких каш (манної, рисової, пшоняної, пшеничної, ячмінної). Готову кашу охолоджують до 50...60°C, додають у неї сирі яйця, ретельно перемішують та обробляють (формують) у теплому вигляді на котлети або биточки, які потім панірують у сухарях. Котлетам надають овальної форми з одним загостреним краєм, а биточкам – круглої; панірують у сухарях, смажать 10 хв. Перед подаванням котлети та биточки поливають сметаною або соусами: абрикосовим, журавлиним, молочним, сметаним, грибним, а також подають із варенням, джемом або повидлом [2, 12].

Запіканки готують із в'язких і розсипчастих каш. Для рисової, манної, пшоняної та пшеничної запіканок готують в'язку кашу, охолоджують до 60...65°C, з'єднують із сирими яйцями, родзинками, маргарином і змішують. Потім масу перекладають на змащений маргарином і посипаний сухарями лист, поверхню вирівнюють, змащують сумішшю яйця зі сметаною і випікають 30 хв за температури 260°C. Подають запіканку зі сметаною, з абрикосовим або журавлиним соусом. Можна робити запіканки з рисової каші із сиром або пшоняної з гарбузом [2, 12].

Для приготування рисового, манного або пшоняного пудингу в охолоджену до 60...65°C в'язку кашу додають цукати, розтерті із цукром яєчні жовтки,

родзинки, ванілін, масло і перемішують. Отриману масу обережно з'єднують зі збитими білками, викладають у підготовлену форму і випікають або варять на парі. Подають пудинги із солодким соусом або варенням.

Для приготування запечених макаронів відварні макарони заправляють жиром, змішують із ячно-молочною сумішшю або посипають потертим сиром і запікають. Запікати макарони можна з м'ясними продуктами, яблуками.

Для приготування макаронника макарони відварюють у суміші води та молока або у воді. Зварені макарони охолоджують до 65°C, додають яйця, збиті із цукром, вершкове масло або маргарин і перемішують. Масу викладають на лист шаром товщиною не більше 4 см, посипають сухарями і запікають. Перед подаванням поливають вершковим маслом, солодким соусом або варенням [2].

9.5. Технологія виробництва страв із м'яса та субпродуктів

Для виготовлення м'ясних січених напівфабрикатів з котлетної маси (з наповнювачем) використовують котлетне м'ясо, хліб пшеничний вищого ґатунку, цибулю або часник, чорний мелений перець, молоко або воду, панірувальні сухарі, а для тюфтельок – борошно, сіль. Хліб витрачається в кількості 25% до маси м'яса, молоко або вода – 30%, м'ясний компонент у складі напівфабрикату становить 50...55%. Хліб у котлетній масі відіграє роль вологоутримуючого компонента та одночасно забезпечує необхідні консистенцію, адгезійні та когезійні властивості котлетної маси.

Кулінарна готовність м'ясних січених виробів характеризується досягненням температури в їхньому центрі 85°C для натуральних і 90°C для виробів з котлетної маси. Зазначені температурні параметри за часом їхнього досягнення збігаються зі зміною забарвлення виробів на розрізі із червоної на сіро-коричневу різних відтінків [2, 12].

Січені м'ясні напівфабрикати з натурального м'яса, як правило, не панірують (біфштекс січений, котлети натуральні січені, люля-кебаб), шніцель натуральний січений після формування змочують у яєчному льезоні та панірують у сухарях. Січені м'ясні вироби з котлетної маси (з наповнювачем) панірують у сухарях (котлети, биточки, шніцель, зрази). Тюфтельки панірують у борошні безпосередньо перед обсмажуванням. Вироби, призначені для варіння на парі, не панірують.

Для з'єднання всіх компонентів суміші у фарш часто додають яйця, а також панірувальні сухарі – щоб надати суміші легкості. Панірувальні сухарі, зазвичай, замочують із невеликою кількістю міцного бульйону до утворення густої пасти. Ці пасти називають панадами. Міцний бульйон поліпшує смак і допомагає з'єднати фарш, тому що при охолодженні він застигає і перетворюється на желе. При надлишку рідини фарш буде занадто слабким, щоб утримувати форму страви самостійно. Будь-який фарш поліпшить свій смак, якщо його накрити та поставити в прохолодне місце на кілька годин перед початком приготування страви.

Маса основного м'ясного продукту в страві зазвичай становить 75...150 г, у гарячій закусці – 40...50 г. М'ясні страви подають, як правило, з овочевими гарнірами, маса яких становить 100...150 г [2, 12].

М'ясо варять у вигляді великошматкових напівфабрикатів. Підготовлене м'ясо добре промивають, кладуть у посуд, заливають холодною водою (1:1,5) так, щоб м'ясо було повністю покрите водою, і варять при помірному нагріванні. Після закипання води нагрівання зменшують і м'ясо варять у режимі слабкого кипіння. У перший період варіння (до закипання та після закипання води) з поверхні видаляють піну та жир, після чого додають ріпчасту цибулю та ароматичне коріння (петрушку, селеру). Наприкінці варіння, за 30 хв до готовності м'яса, кладуть сіль і перець чорний горошком, а за 5 хв до закінчення варіння – лавровий лист. Тривалість варіння м'яса залежить від його виду та віку тварини: шматки яловичини від тазостегнового відрубу варять 2...3 год, баранину та свинину – 1,5...2 год, телячу грудинку – 1...1,5 год. Готове м'ясо виймають із бульйону, охолоджують до 40...50°C, нарізають поперек напрямку м'язових волокон по дві-три скибочки на порцію, укладають рядами в один-два шари на лист, заливають підсоленим бульйоном, доводять до кипіння та до подавання на стіл зберігають на марміті за температури 60...65 °C. Подають м'ясо з соусом.

Язик відварний готують, в основному, яловичий. Язики, що пройшли гідромеханічне оброблення, кладуть у посуд, заливають холодною водою (1:1), нагрівають. Після закипання та видалення піни додають сіль, цибулю, ароматичне коріння і варять при повільному кипінні 1,5...2 год. Готові язики перекладають у холодну воду і швидко знімають із них шкіру, не допускаючи їхнього охолодження. Зберігають очищені язики у відварі. Порціонують і подають язики так само, як відварне м'ясо [2, 12].

Мозок відварний готують із цілого, неушкодженого мозку. Його промивають, замочують у холодній воді на 1,5...2 год, потім, не виймаючи з води, видаляють із поверхні мозку плівку. Підготовлений мозок варять близько 20 хв за дуже слабкого кипіння, додаючи сіль, цибулю, ароматичне коріння, спеції та оцет. Оцет сприяє ущільненню мозку і полегшує його порціонування.

Для варіння сосиски або сардельки занурюють у киплячу воду (гідромодуль 3:1), доводять до кипіння та варять при кипінні: сосиски – 3 хв, сардельки – 5 хв. Варені сосиски і сардельки зберіганню не підлягають, їх відразу ж подають із тушкованою капустою, зеленим горошком або комбінованими гарнірами з овочів [2, 12].

М'ясо, тушковане великим шматком, готують із додаванням солі, перцю, його обсмажують на розтопленому свинячому або яловичому жирі, перекладають у каструлю, потім на цій же сковороді обсмажують цибулю, моркву, ароматичне коріння, з'єднують їх з м'ясом, додають до м'яса бульйон, червоне сухе виноградне вино, пюре, спеції. Рідина має повністю покривати м'ясо. Нагрівання підсилюють, доводять до кипіння, після чого щільно накривають кришкою і поміщають у духову шафу з температурою 150...160°C. Яловичину тушкують близько 2 год, баранину й свинину – близько 1 год. Готове м'ясо виймають із бульйону, нарізають поперек напрямку м'язових волокон (один-два шматки на порцію). Бульйон

проціджують, овочі протирають, додають пасероване борошно, проварюють і проціджують. Отриманим соусом заливають нарізане м'ясо, прогривають його і доводять до кипіння. Подають м'ясо із соусом. Як гарнір використовують смажену картоплю, смажені, тушковані, відварні і припущені овочі, овочеві рагу [2, 12].

М'ясо шпиговане, тушковане великим шматком, готують із м'якоті задньої ноги. Яловичину шпигують свинячим шпиком, кореневою петрушкою і морквою, свинину та баранину – часником, петрушкою та селерою. Продукти для шпигування нарізають брусочками та вводять у м'ясо у поздовжньому напрямку м'язових волокон за допомогою шпигувальної голки або вузького леза ножа. А далі тушковане шпиговане м'ясо готують так само, як описано вище.

М'ясо духове готують із яловичини, баранини та свинини. М'ясо нарізають поперек м'язових волокон на порційні шматки, розпушують, додають сіль, перець, панірують у борошні, обсмажують з обох боків, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон і тушкують до готовності: яловичину – 40 хв, баранину і свинину – 30 хв. Картоплю, моркву, петрушку, баклажани та інші овочі нарізають кубиками, обсмажують, кладуть на м'ясо, додають дрібно нарізану зелень і тушкують до готовності овочів. Перед подаванням в баранчик викладають гіркою овочі, на них – м'ясо із соусом, посипають зеленню [2, 12].

Зрази відбивні готують із яловичини або свинини. Нежирну м'якоть нарізають поперек м'язових волокон у вигляді широких плоских шматків, добре відбивають, вирівнюючи за товщиною, на середині кладуть фарш, загортають у вигляді ковбасок, обсмажують, складають у посуд, додають бульйон, пасеровану цибулю, моркву, петрушку, томатне пюре та тушкують близько 40 хв. Потім бульйон зливають, готують на ньому соус, ним заливають зрази, проварюють 15 хв. Подають як страву із соусом з гарніром або без нього або як гарячу закуску. Для приготування фаршу дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують до готовності на розтопленому маслі, додають дрібно нарізані варені гриби, сухарі, зелень петрушки, сіль, перець [2, 12].

Печеню по-домашньому готують із яловичини і свинини середньої жирності. М'ясо нарізають по два шматка на порцію, додають сіль, перець, обсмажують, викладають у посуд, доливають бульйон, томатне пюре, кладуть пасеровану цибулю та тушкують під щільно закритою кришкою до готовності м'яса, потім додають сиру картоплю шматочками, сіль, перець горошком, лавровий лист і тушкують до готовності картоплі близько 30 хв. Перед подаванням у баранчик кладуть гіркою картоплю, зверху – м'ясо, поливають соусом, посипають зеленню.

Гуляш готують із яловичини, баранини або свинини. М'ясо нарізають шматочками масою 30 г, додають сіль, перець, обсмажують, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон та тушкують до повного розм'якшення м'яса. Потім кладуть пасероване борошно, сметану, перець горошком, лавровий лист і проварюють 15 хв. Гуляш подають із різноманітними гарнірами з відварних, тушкованих або смажених овочів, з відварними бобовими, макаронами, розсипчастими кашами [2, 12].

Рагу готують із баранини і свинини. Грудинку після видалення грудної кістки січуть на шматки масою 40 г, м'якоть лопаткової частини ріжуть шматочками масою 30 г. Послідовність приготування рагу така сама, як і гуляшу, проте після готовності м'яса до нього додають обсмажені овочі (цибулю, моркву, картоплю, петрушку) і тушкують до готовності овочів. Подають м'ясо з овочами та соусом.

Печінку, тушковану в сметанному соусі, готують із яловичої, телячої, баранячої і свинячої печінки. Оброблену печінку нарізають плоскими шматочками масою близько 70 г, додають сіль, перець, панірують у борошні, обсмажують з обох боків на розтопленому маслі, викладають у глибокий посуд, заливають гарячим сметанним соусом із цибулею та тушкують 20 хв. Подають з відварною картоплею, свіжими помідорами, корнішонами, посипають зеленню.

М'ясо диких тварин (зайця, дикої кози, оленя, лося) після первинного оброблення розрізають шматками масою близько 500 г, вимочують у холодній підкисленій воді 3...4 год, потім нарізають порційними шматками, заливають холодним маринадом і витримують у холодильнику добу. Потім м'ясо тушкують одним з описаних вище способів. Для маринаду у воді розчиняють сіль, цукор, додають перець горошком, лавровий лист, гвоздику, цибулю, петрушку, селеру (корінь), доводять до кипіння, охолоджують і з'єднують із 6%-м оцтом у співвідношенні 1:1 [2, 12].

Із січеного м'яса в тушкованому вигляді готують тюфтельки та фрикадельки. Для тюфтельок м'ясну масу обробляють у вигляді кульок масою 35...40 г, для фрикадельок – 10...12 г, панірують їх у борошні, обсмажують із жиром, складають у посуд, заливають соусом червоним з овочами або томатним і тушкують 15...20 хв. Подають як страву з гарніром або як гарячу закуску без гарніру, але в будь-якому варіанті із соусом. Маса для тюфтельок і фрикадельок може бути м'ясною або м'ясо-рослинною, з доповненням хліба, грибів, пасерованого борошна тощо.

Великі шматки м'яса смажать у духовій шафі за традиційною технологією – спочатку за високої температури (230...250°C), а потім нагрівання знижують до 150...180°C), щоб м'ясо дійшло до готовності усередині [2, 12].

При смаженні безкісткових шматків м'яса їх рекомендується викласти на решітки листа для запікання. Під час смаження м'ясо поливають витопленим соком. У разі необхідності одержати хрустку кірочку свинину під час смаження не рекомендується поливати жиром. Критерієм готовності смаженого м'яса є досягнення температури в геометричному центрі шматка 80°C для натурального м'яса, 85°C для виробів з натурального січеного м'яса (без наповнювачів) та 90°C для виробів з котлетної маси (м'ясо-рослинних). На розрізі готові смажені м'ясні вироби мають бути сіро-коричневого кольору, а на поверхні повинні мати світлу золотаву кірочку, опіки не допускаються. Для смаження м'яса рекомендується використовувати безводні жири: сало тваринне розтоплене (яловиче, свиняче, бараняче), розтоплене масло, спеціальні кулінарні жири [2, 12].

Грудинку телячу або баранячу фаршировану готують у такий спосіб: вирізають і видаляють грудну кістку, із середини прорізають плівки на ребрах. Між

зовнішнім шаром м'яса і шаром м'яса, що безпосередньо прилягає до ребер, за допомогою широкого ножа прорізають плівки. При цьому виходить кишень, яку заповнюють фаршем, розріз закладають дерев'яними шпильками. Фаршировану грудинку солять, посипають перцем, змащують розтопленим жиром і смажать у духовій шафі або конвектоматі за температури 150...160°C протягом 1 год. У разі необхідності на лист підливають м'ясний бульйон. З готової грудинки видаляють шпильки, ребра, нарізають порціями та подають із овочевими гарнірами та соусом. Для фаршу телятину або баранину подрібнюють у м'ясорубці, додають сіль, перець чорний і червоний мелений, хмелі-сунелі, коріандр, мускатний горіх тощо, дрібно нарізаний свинячий шпик або копчення, молоко, добре перемішують. Як фарш можна використати гречану розсипчасту кашу, заправлену пасерованою цибулею та подрібненими вареними грибами [2].

Лангет нарізають по два шматки на порцію із хвостової (тонкої) частини вирізки, злегка відбивають, додають сіль, перець, обсмажують із обох боків. Лангету подають з гарніром, а соус подають окремо або ж у соусі та з гарніром.

Антрекот нарізають із товстого або тонкого краю, розпушують, додають сіль, перець, смажать з обох боків. Подають зі складним овочевим гарніром, до складу якого входить струганий корінь хрону. На м'ясо кладуть шматочок зеленого масла, що заміняє соус [2, 12].

Ромштекс готують з верхнього або внутрішнього шматка тазостегнового відрубка, який нарізають на порції, м'ясо добре розпушують, додають сіль, перець, змочують у яєчному льезоні, панірують у сухарях, смажать з обох боків, досмажують 5...7 хв у духовій шафі за температури 250...270°C. Ромштекс поливають розтопленим вершковим маслом і подають зі складним овочевим гарніром [2, 12].

Бефстроганов готують із яловичої вирізки, тонкого та товстого країв. М'ясо нарізають поперек волокон на тоненькі шматки (завтовшки 5 мм), відбивають або розпушують, потім нарізають у вигляді брусочків завширшки 5 мм, додають сіль, перець. Тоненько нашатковану ріпчасту цибулю смажать на розтопленому маслі, потім додають підготовлене м'ясо. Коли вся вода з м'яса випариться і з'явиться запах смаженини, додають сметану, томатне пюре, пасероване борошно, перець горошком, лавровий лист, добре перемішують і прогрівають до закипання, зберігають на марміті. Подають бефстроганов з картоплею, смаженою у фритюрі [2, 12].

Піджарку готують із яловичини, баранини та свинини. Від яловичої туші використовують підлопаткову частину, товстий і тонкий край, від баранячої та свинячої туші – м'якоть окосту та лопаткової частини. М'ясо нарізають тоненькими шматками, розпушують або відбивають, після чого шаткують брусочками перерізом 5х5 мм, масою 10...15 г, додають сіль, перець. Спочатку смажать тоненького нашатковану цибулю, потім закладають підготовлене м'ясо, продовжують смажити, періодично перемішуючи. Наприкінці смаження додають томатне пюре. Подають піджарку з різноманітними овочевими гарнірами [2, 12].

Птицю варять цілими тушками. Тушки кроликів для варіння розчленовують поперек навпіл. Тушки кладуть у гарячу воду та варять при слабкому кипінні,

періодично видаляючи піну та жир з поверхні бульйону. Після того як припиниться утворюватися піна, в бульйон кладуть сіль, цибулю, моркву, корінь петрушки та селери. На 1 кг птиці для варіння беруть 2...2,5 л води. Молодих курей і курчат варять близько 30 хв, качок, гусей та індичок – 1 год, дрібну дичину – 20...30 хв, велику – 40...50 хв.

Кролика, тушкованого в сметані, готують у вигляді порціонних шматків, їх обсмажують, складають у посуд, додають сіль, спеції, пасеровану цибулю, сметану та тушкують 30 хв. Подають із відварною картоплею, свіжими помідорами, зеленню. У сметані можна тушкувати також нежирних курей і курчат [2, 12].

9.6. Технологія виробництва страв із риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних

Страви із риби

Цілу рибу, філе риб і частинки риби осетрових порід варять у спеціальних рибних казанах видовженої форми, оснащених решітками. Підготовлену рибу кладуть на решітку та встановлюють у казан, наливають холодну воду так, щоб вона покривала рибу на висоту близько 3 см. Після закипання води нагрівання зменшують, видаляють із поверхні піну, додають цибулю, петрушку, лавровий лист, перець горошком, сіль і варять до готовності при слабкому кипінні. Для одержання вареної риби високої якості практикують варіння її без кипіння. Для цього після закипання води та видалення піни температуру води знижують до 90...95°C, тривалість варіння при цьому дещо збільшується. Готовність риби визначають проколюванням кухарською голкою. Готову рибу виймають із казана разом із решіткою, рибу перекладають на підігріту тарілку та гарнірують відварною картоплею, вареними грибами, відварною цвітною капустою, шийками раків, крабами [2, 12].

Кнелі з риби готують таким чином: масу обробляють у вигляді галушок або заповнюють нею формочки. У першому випадку користуються двома столовими ложками або кондитерським мішком: в одну ложку набирають кнелю масу, іншою ложкою, змоченою у воді, відокремлюють кнелі овально-округлої форми. Кнелю масу, випущену з мішка, зрізають у вигляді кульок ножем, змоченим у воді. Кнелі кладуть у сотейник або на лист так, щоб вони не дотикалися. Посуд попередньо змащують вершковим маслом. Кнелі заливають гарячим рибним бульйоном і варять; після спливання їх виймають шумівкою і подають у соусі (біле вино, паровому або томатному). Кнелі можна використовувати як додатковий гарнір до відварної і припущеної риби [2, 12].

Стерлядь, форель, сигу, вугра, салаку припускають цілими; осетрину, севрюгу, білугу – великими шматками (частинками). У вигляді порційних шматків припускають рибу всіх видів. Припускають рибу в сотейниках, рибних казанах (без решітки), на листах. Для цього шматки риби кладуть в один рядок шкірою донизу (цілу рибу на черевце) і додають бульйон, спеції, цибулю, петрушку, сіль, лимонний сік або сухе виноградне вино. Порційні шматки припускають 10...15 хв,

цілу рибу і частинки – від 30 до 45 хв. Припущену рибу подають під соусами: паровим, біле вино, розсіл, томатним тощо [2, 12].

Смажать рибу з невеликою кількістю жиру, у фритюрі, на рожні та на решітці цілою, порційними шматками, філе, у вигляді виробів з котлетної маси. Для смаження використовують рафіновану олію, кулінарний жир. Перед подаванням смажену рибу поливають розтопленим вершковим маслом, маргарином або кладуть на неї шматочок охолодженого масла. Соус подають окремо. Рибу, смажену у фритюрі, смажать розібраною на філе без шкіри та кісток і нарізаною порційними шматками, до яких додають сіль, перець, панірують у борошні, яйці, білій паніровці і смажать близько 5 хв у жирі, розігрітому до 180°C, до утворення рум'яної скоринки, потім виймають із фритюру і ставлять на 5...7 хв у духову шафу для досмажування. Подають рибу смажену фрі із картоплею, смаженою у фритюрі або складним гарніром з картоплі, грибів і помідорів. Соус томатний або майонез із корнішонами подають окремо [2, 12].

Котлети, биточки та зрази із рибної котлетної маси смажать з обох боків звичайним способом і досмажують 5...7 хв у духовій шафі. Перед подаванням поливають маслом або томатним соусом. На гарнір подають смажену або відварену картоплю, картопляне пюре, іноді використовують складні гарніри.

Рибу запікають сирого, припущеною або смаженою. Сиру рибу запікають під білим соусом, припущену – під молочним, смажену – під сметаним і томатним із грибами. Перед запіканням рибу посипають тертим сиром і збризкують маслом. Запікають рибу у духовій шафі за температури 220...230°C.

Страви з нерибних морепродуктів та ракоподібних

М'ясо устриць і мідій припускають у бульйоні з вершковим маслом та лимонним соком. Готових устриць перекладають у підігріту кокотницю, додають припущені нарізані шматочками печериці, заливають соусом біле вино і посипають зеленню петрушки. Перед подаванням кокотниці із припущеними устрицями встановлюють на тарілку, покриту серветкою.

Смажать устриць і мідій у невеликій кількості жиру або у фритюрі. При смаженні з невеликою кількістю жиру м'якоть устриць і мідій, відокремлену від раковин, солять, посипають чорним і червоним меленим перцем і смажать із цибулею або без неї. При смаженні у фритюрі м'ясо устриць і мідій за допомогою виделки або кухарської голки занурюють у ячно-молочну суміш, панірують у сухарях або білій паніровці, кладуть в олію, розігріту до 180°C, і смажать 2...3 хв до утворення світло-коричневої скоринки [2, 12].

Кальмарів після первинного оброблення варять 3...5 хв у солоній воді при слабкому кипінні, прохолоджують у відварі, після чого використовують для приготування страв і закусок. У тісті кальмарів смажать так само, як і рибу.

Відварену морську капусту, нашатковану соломкою або дрібно посічену, додають до білокачанної капусти при її тушкуванні, використовують як добавку до овочевих фаршів, включаючи до складу складних гарнірів до риби і м'яса. Охолоджену морську капусту використовують для приготування салатів [2, 12].

Живих і свіжозаморожених раків відварюють у солоній воді (30 г солі на 1 л води). Співвідношення води та раків має бути не менше 5:1. При варінні

морожених раків води беруть більше. Після закладання раків нагрівання підсилюють. У воду кладуть лавровий лист, запашний перець горошком, цибулю, моркву, петрушку, селеру та зелень. Варять раків при безперервному кипінні та закритій кришці близько 20 хв. Ознакою готовності є рівномірне почервоніння панцира та достатнє розм'якшення м'яса шийки. Заморожених варених раків проварюють близько 5 хв [2, 12].

9.7. Технологія випробництва страв із яєць, яєчних продуктів та сиру **Страви із яєць та яєчних продуктів**

Для варіння яєць використовують казани із сітчастими вкладишами. Яйця занурюють у киплячу підсолону воду (3 л на 10 яєць) і варять від моменту закипання: некруто – 3,5 хв; в «мішечок» – 4,5...5,5 хв; круто – 8...10 хв. Після варіння яйця занурюють у холодну воду [2, 12].

Для приготування чайних яєць із імбиром у зварених круто яєць шкаралупу необхідно обім'яти і витримати їх спочатку 10 хв у чайному розчині, а потім додати в настій трохи кореня свіжого імбиру і витримати близько години.

Мармурові яйця рекомендується варити близько години, а потім витримати 2 год у чайному настої з додаванням анісу, кориці, гвоздики, ямайського перцю, білого перцю та гострого соусу [2, 12].

Яйця в «мішечок» можна варити і без шкаралупи (пашот). Воду наливають у плоский посуд, додають сіль, оцет (10 г солі і 50 г оцту на 1 л води), доводять до кипіння, випускають яйце і варять 3...3,5 хв.

Для приготування натурального омлету яйця змішують із молоком, сіллю, виливають на сковороду з маслом і, помішуючи, смажать при сильному нагріванні. Тільки-но маса почне загущуватися, її краї загортають із обох боків до середини у вигляді піріжка.

Фарширований омлет готують так само, як натуральний, але кладуть у нього фарш – овочевий, грибний, м'ясний. Для приготування овочевого фаршу зелений горошок прогрівають, квасолу стручкову варять і дрібно нарізають, гриби обсмажують, потім усе з'єднують і заправляють соусом молочним. Для м'ясного фаршу дрібно нарізають шинку, ковбасу варену, сосиски або варені нирки, обсмажують їх і прогрівають у соусі червоному основному, сметанному із цибулею або томатному [2, 12].

Змішані омлети готують, запікаючи омлетну масу з наповнювачами: смаженою картоплею, дрібно нашаткованими припущеними капустою та морквою, кашами, крабами тощо.

Масу для драчени готують так само, як і для омлету, але додають у неї борошно та сметану. Запікають драчену на сковородах у духовій шафі.

Скотч (по-шотландському) передбачає смаження у фритюрі звареного круто яйця. Яйце очищають, панірують у борошні, покривають шаром м'ясного фаршу, а потім панірують у подвійній паніровці і смажать у фритюрі. Подають із томатним соусом [2, 12].

Страви з сиру

Для приготування страв сир протирають і з'єднують із іншими продуктами, передбаченими рецептурою: цукром, борошном, яйцями, ароматизаторами тощо.

Масу для сирних пудингів готують двома способами. При першому способі в протертий сир додають манну крупу (або мелені сухарі), жовток, розтертий із цукром, ванілін, родзинки, подрібнені горіхи, перемішують і вводять збиті в піну яєчні білки. При другому способі сирну масу змішують із густою молочною манною кашею, додають жовтки, розтерті із цукром, і збиті в піну білки. Масу розкладають у змащені маслом форми і варять на водяній бані або запікають. Подають пудинги гарячими та холодними зі сметаною, варенням або соусом (молочним).

Масу для сирних запіканок готують так само, як для пудингів, але без збитих білків. У протертий сир додають розтерті із цукром яйця і заварену у воді, охолоджену манну крупу. Масу кладуть на змащені маслом і посипані сухарями листи шаром 3...4 см, змащують сметаною і запікають у духовій шафі. Готові запіканки нарізають шматками і подають зі сметаною або фруктовими соусами.

Для приготування сирників у протертий сир додають борошно, розтерті із цукром яйця, ванілін. З отриманої маси формують сирники, панірують їх у борошні і смажать на сковороді із жиром. Подають сирники зі сметаною, варенням, цукром або фруктовими соусами [2, 12].

9.8. Технологія виробництва холодних страв та закусок

Бутерброди, тартинки, тарталетки, воловани

Відкриті бутерброди готують із гастрономічними товарами та кулінарними виробами на пшеничному та житньому хлібі. Хліб нарізають скибочками завтовшки 1...1,5 см і масою 20...30 г. Підготовляючи для бутербродів гастрономічні продукти з ковбас видаляють оболонку, в окостів – шкіру та кістки. Корейки та грудинки також зачищають від шкіри і кісток, сири – від кірки, балики – від шкіри, кісток або хрящів. Підготовлені гастрономічні товари нарізають широкими тоненькими скибочками завтовшки 2...3 мм (сир) і 3...4 мм (м'ясопродукти) і покривають ними всю поверхню хліба. Бутерброди із сиром, паштетом, ікрою лососевих та осетрових риб, оселедцем або кількою, джемом і повидлом готують із вершковим маслом, яке рівномірно намащують на хліб або кладуть збоку від основного продукту [2, 12].

З кулінарних виробів для приготування бутербродів використовують відварні м'ясо та рибу, котлети і биточки січені, паштети, заливні м'ясо та рибу, омлети, салати тощо. Щоб салати втримувалися на хлібі та не розсипалися, скибочки хліба змащують маслом, а в салат вводять продукти, що надають йому злегка в'язкої консистенції (посічені варені яйця, натертий сир) [2, 12].

Із шинки, ковбас, рибних консервів, печінки, бринзи, сиру, яєць готують різноманітні бутербродні маси. Основний продукт подрібнюють на м'ясорубці, розтирають або нарізають дрібними кубиками. З'єднують із вершковим маслом або майонезом, протертими вареними яйцями, тертим сиром. Смаковими добавками в

бутербродних масах можуть бути червоний перець, гірчиця, томатне пюре, каперси тощо.

Закусочні бутерброди до коктейлів і різних холодних напоїв готують на формовому хлібі. Хліб нарізають горизонтально уздовж на шматки завтовшки 0,8...1,0 см, змащують маслом, покривають симетрично продуктами, передбаченими рецептурою (наприклад, масло вершкове, шпроти, лимон, салат зелений), нарізають на маленькі бутерброди, кожен з яких наколюють пластмасовою виделочкою, скріплюючи нею продукти [2, 12].

Для приготування тортових бутербродів використовують подовий круглий і формовий хліб, що зберігався після випікання не менше 12 год. Його зачищають від скоринки і нарізають уздовж шматками завтовшки 0,5...1 см. Змащені маслом або масляними сумішами шари кладуть один на другий. На поверхню наносять густий шар збитого масла (масляної суміші, майонезу або сметани), на якому закріплюють шматочки тоненько нарізаного продукту (шинки, риби, яєць, овочів тощо), розташовуючи їх симетрично, щоб при нарізуванні торта на порції зберігся малюнок. Змащену бічну поверхню торта посипають подрібненою зеленню [2, 12].

Закриті бутерброди (сандвічі) готують із двох скибочок хліба: дрібноштучного, формового (пшеничного або житнього) або пшеничного батонів. Дрібноштучний хліб розрізають навпіл (не до кінця, щоб вони не роз'єдналися). Підготовлені продукти (сир, ковбасні вироби, копчення, відварні і смажені м'ясопродукти, рибу гарячого та холодного копчення, салат, зелень) вкладають між шматочками хліба, змащеними вершковим маслом (якщо воно передбачено рецептурою) [2, 12].

Закриті бутерброди можна приготувати з декількох шарів хліба, уклавши між шарами різноманітні продукти (дво-, три- і багат шарові бутерброди). Батон або формовий хліб, обчистивши від скоринки, розрізають уздовж на кілька шарів завтовшки 0,5...1 см. Кожен шар хліба змазують з обох боків розм'якшеним вершковим маслом і викладають на всю площу скибки тоненько нарізані продукти (ковбасу, сир, шинку, варене м'ясо) або змащують бутербродними масами, паштетом. Верхній шматок хліба не заправляють нічим. На великий бутерброд кладуть легкий прес і охолоджують, щоб затверділо масло. Великий бутерброд вирівнюють і нарізають на менші прямокутні, квадратної або трикутної форми [2, 12].

Для приготування тартинки шматочки хліба попередньо присмажують із обох боків і зберігають теплими. Тартинки готують запіканням або без запікання. У першому випадку на підсмажені шматочки хліба кладуть різноманітні м'ясні або рибні продукти, сири, паштети, бутербродні маси. Підготовлені бутерброди ставлять на кілька хвилин у духову шафу та відразу подають до столу. Якщо тартинки готують без запікання, то на гарячі шматочки хліба кладуть гарячі продукти (смажені ковбасу, шинку, мозок, нирки, яєчно), оформлюють пасерованою цибулею, смаженими помідорами, зеленню і в такому вигляді подають.

Тарталетки заповнюють печінковим паштетом, шинкою, язиком, крабами, кальмарами та іншими морепродуктами, воловани заповнюють ікрою осетрових і

лососевих риб, солоною рибою (сьомгою, кетою), м'якоттю вареної птиці, шинкою. М'ясо- і морепродукти, м'якоть вареної птиці дрібно нарізають, заправляють майонезом або його похідними. Паштети, ікру та солону рибу оформляють збитим вершковим маслом. Для заповнення тарталеток і волованів використовують також салати (м'ясний, рибний, із птиці), оформляють зеленню, скибочками сирих огірків, лимона, варених яєць [2, 12].

Салати

Для приготування салатів овочі нарізають чи натирають на тертках. М'ясо, рибопродукти та птицю подрібнюють вручну. Форма нарізання продуктів має значення не тільки для зовнішнього вигляду салату, але й впливає на його смак. Для салатів продукти нарізають, як правило, тоненькими скибочками, соломкою або кубиками, рідше кружечками або шматочками. Частину продуктів залишають для оформлення салату та нарізають їх фігурно. Нарізані продукти змішують, заправляють соусом або заправкою. Іноді складові частини салату не перемішують, а викладають шарами, не заправляють соусом, а поливають ним.

Для приготування салатів (вінегретів) із варених овочів картоплю варять у шкірці (у воді) або очищеною (на парі), моркву, буряк – у шкірці або нарізаними на скибочки припускають у невеликій кількості води (буряк – з додаванням оцту). Варені овочі мають бути охолоджені до 8...10°C [2, 12].

Для приготування салатів м'ясо варять, птицю та дичину варять або смажать. Використовують також кулінарні вироби промислового виробництва: м'ясо відварне великим шматком і м'ясо птиці відварене у формі брикету. Рибу (філе без шкіри та кісток) припускають. Осетрову рибу, мускул морського гребінця, креветок, кальмарів варять, крабів використовують консервованими.

Холодні страви з овочів та грибів

Баклажани та кабачки для ікри запікають, баклажани – цілими плодами в шкірці, кабачки – очищеними та нарізаними. Із запечених баклажанів знімають шкірку, м'якоть подрібнюють і тушкують до загущення разом із пасерованими цибулею і томатним пюре. Ікру заправляють спеціями, оцтом і товченим часником. Для кабачкової ікри тушкують білокачанну капусту з пасерованими цибулею та томатом, і в готову капусту додають кабачки, подрібнені після запікання. Заправляють так само, як баклажанну ікру, але без часнику [18].

З буряка, моркви та редьки готують ікру овочеву закусочну. Буряк протирають вареним, а моркву та бланшовану редьку – сирими. З'єднавши протерті овочі, до них додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, часник, сіль і перець.

Перець, кабачки, баклажани фарширують овочами. Моркву, біле коріння, цибулю і томатне пюре для фаршу пасерують на олії. Підготовлені напівфабрикати запікають у духовій шафі, доливши на лист води (перець, баклажани), або заливають томатним соусом і тушкують 20...30 хв (кабачки). Подають холодними, поливши соком, що виділився, або соусом і посипавши зеленню [2, 12].

Помідори тепловому обробленню не піддають. Як фарш для них можна використовувати м'ясний і рибний салати, солоні або мариновані гриби із зеленою або ріпчастою цибулею, посічені яйця з нашаткованою цибулею, варене м'ясо

криля. Фарш заправляють майонезом, яєчний фарш – сметаною, а грибний – салатною заправкою.

Грибну ікру готують із сушених і солоних грибів. Сушені гриби варять, змішують із солоними, подрібнюють і смажать 10...15 хв разом із пасерованою цибулею. Заправляють спеціями, оцтом, цукром [2, 12].

Холодні страви з риби та м'яса

Рибні холодці варять із риб або рибних харчових відходів. Рибу, розібрану на філе зі шкірою без кісток, заливають холодною водою в співвідношенні 1:1,5 і варять при слабкому кипінні 30...40 хв, додаючи наприкінці варіння спеції. М'якоть риби відокремлюють від бульйону, подрібнюють, бульйон проціджують, з'єднують із м'якоттю, варять 10 хв, уводять замочений желатин, доводять до кипіння, додають подрібнений часник, розливають та залишають для застигання.

Для заливних страв варені м'ясо та язики нарізають порційними шматками, м'якоть птиці та дичини – дрібними. Набувнявілий желатин розчиняють у гарячому бульйоні, додають спеції, оцет, прояснюють бульйон яєчними білками і проціджують. Заливають м'ясо та птицю желейним бульйоном або овочевим відваром, соком, вершками тощо, так само, як і рибу. Тоненьким шаром желе (1...2 мм), приготуванним на курячому бульйоні, заливають філе птиці або дичини, фаршироване паштетом з телячої або курячої печінки. Гарнірують свіжими овочами, дрібно посіченим желе. Подають із соусом майонез або майонез із корнішонами [2, 12].

Холодні страви та закуски з яєць

Зварені круто яйця фарширують, використовують для приготування яєчних салатів, заливних яєць, подають під майонезом. Для фарширування варені яйця розрізають уздовж. Жовток протирають і змішують із фаршами з подрібненої м'якоти оселедця з цибулею або пасерованою цибулею зі сметаною та гірчицею, вареним м'ясом криля, заправленого майонезом. Отриманими масами наповнюють яєчні білки. Зверху фаршировані яйця поливають майонезом або сметаною.

Для приготування яєчних салатів зварені круто та нарізані яйця перемішують із солоними огірками, ріпчастою цибулею і заправляють майонезом та гірчицею або змішують із зеленою, або ріпчастою цибулею і заправляють вершковим маслом [2, 12].

9.9. Технологія виробництва солодких страв

Для приготування фруктових салатів фрукти нарізають. Нарізані фрукти можна збризкати соком лимона, додати щіпку солі для прояву їхнього натурального смаку. Можна посипати фрукти цукром, цукровою пудрою, збризнати вином, ромом, бренді або фруктовим лікером. Деякі салати заправляють фруктовим сиропом, медом або поливають кленовим сиропом. Перед подаванням рекомендується дати салату настоятися. В нього можна покласти шматочки наколотого льоду, заморожені кульки або кнелі із суміші йогурту та жирних вершків. Для ароматизації фруктових салатів часто використовують прянощі. Кардамон додають у сироп або посипають ним фрукти. Ваніль добре підходить до

ягід і бананів. Паличка кориці, гвоздика можуть бути використані для ароматизації салату із цитрусових, абрикос, полуниць. Суміш із м'яти, лаврового листа, лимонної вербени або лаванди додає аромату сиропу для заправки салатів. Аромат лаврового листа доповнить смак персиків, груш. Лаванда підсилює смак винограду, груш, ананасів, дині або фруктів з характерним ароматом. Прикрасити салат можна гілочкою базилику. Подавати їх можна не тільки у вазах, але й у кошпичках з апельсинових шкірок, дині, ананаса, кавуна [2, 12].

Зі збитими вершками подають суницю, малину, абрикоси, чорнослив тощо. Половинки абрикосів (без кісточок), покладених у креманки, гарнірують збитими із цукром вершками і посипають подрібненими смаженими горіхами або натертим шоколадом. Чорнослив заливають окропом і залишають для набрякання, після чого видаляють кісточки. Перед подаванням до чорносливу додають збиті вершки або сметану [2, 12].

Заварним і ванільним кремом оформляють абрикоси та полуницю. Заздалегідь полуницю засипають рафінадною пудрою, а абрикоси заливають фруктовим сиропом і дають настоятися 2...3 год. Крем накладають у креманку та на нього викладають ягоди і поливають соком, що утворився при настоюванні. Яблука, груші, сливи, кавуни, дині можна подати, поливши солодкими соусами (суничним, малиновим, вишневим). Попередньо плоди нарізають кубиками або скибочками, посипають рафінадною пудрою та витримують 1...2 год у холодильній шафі [2, 12].

На 1 кг компоту витрата свіжих плодів і ягід становить 200...350 г нетто, цукру – 80...150 г. Також компоти варять із суміші сушених фруктів і ягід. Тривалість варіння сухофруктів неоднакова: груш – 1...2 год, яблук – 20...30 хв, чорносливу, урюку, кураги – 10...20 хв, родзинок – 5...10 хв, тому сухофрукти, перебрані та промиті двічі-тричі в теплій воді, сортують за видами. Спочатку варять груші, потім додають до них яблука, всипають цукор, вводять лимонну кислоту і продовжують варіння, дотримуючись черговості закладання інших компонентів. Зварений компот рекомендують залишити на 10...12 год для настоювання. Подають компоти охолодженими до 12...15°C [2, 12].

Приготування ягідних кисілів передбачає віджимання соку, відварювання мезги, приготування сиропу на відварі, заварювання крохмалю, введення соку та охолодження кисілю. Мезгу проварюють 10...15 хв у п'яти-шестиразовій кількості води і проціджують. Частина відвару прохолоджують і використовують для розведення крохмалю. До решти відвару додають цукор, доводять до кипіння та вводять розмішуючи крохмаль. Кисіль доводять до кипіння, вливають у нього ягідний сік, розливають у склянки або вазочки та охолоджують. Щоб на поверхні кисілю не утворювалася плівка, його посипають цукром. Густі кисілі розливають у форми, змочені водою та посипані цукром, і охолоджують [2, 12].

Желе готують зі свіжих та консервованих плодів і ягід, цитрусових, соків, сиропів, екстрактів, молока і молочнокислих продуктів. З ягід готують відвар, як для кисілю, у відварі розчиняють цукор і набухлий желатин, нагрівають желейний сироп до кипіння. У прозорий сироп додають віджати́й ягідний сік і розливають у форми. Якщо желейний сироп вийшов змутнілим, його прояснюють яєчним

білком, розведеним однаковою кількістю холодної води: вливають у гарячий сироп, проварюють при слабкому кипінні 8...10 хв і проціджують. Желейні сиропи перед охолодженням ароматизують лимонною цедрою, виноградним вином та ваніллю тощо [2, 12].

Для приготування мусів використовують ягоди, плоди та овочі і продукти їх перероблення. Желейний сироп з ягід готують так само, як для желе. Плоди та овочі відварюють, протирають, розводять відваром, додають цукор, набухлий желатин, лимонну кислоту та доводять до кипіння. Отримані желейні сиропи охолоджують до 35...40°C і збивають до утворення густої, однорідної, піноподібної маси. При збиванні слідкують за тим, щоб піна не застигла до того, як маса буде добре збита. Піна не має втрачати рухливості, інакше її важко буде розливати у форми. Температура маси поступово знижується й до кінця збивання становить приблизно 30°C. Оптимальна інтенсивність збивання спостерігається при обертанні робочого органа збивальної машини зі швидкістю 400...500 об/хв. Первинний об'єм желейного сиропу збільшується удвічі-утричі. Щільність піни в міру збивання зменшується. Розміри повітряних бульбашок у піні до кінця збивання коливаються в широких межах – 0,03...0,3 мм. Високі органолептичні показники відзначаються у мусів з дрібнодисперсною структурою. Збиту масу розливають у порційні металеві формочки, вазочки із скла та охолоджують до 6...8°C [2, 12].

Для приготування самбуків плоди запікають (яблука, сливи) або варять (абрикоси, курагу) і протирають. В отримане пюре додають цукор, яєчний білок і збивають суміш. Замочений і набухлий желатин нагрівають на водяній бані до цілковитого його розчинення, проціджують, тоненькою цівкою при розмішуванні додають у збиту масу, швидко розкладають її у форми і прохолоджують.

Суфле готують із додаванням борошна (ванільне, шоколадне, горіхове) або без нього (фруктове, ягідне). У першому випадку жовтки яєць розтирають із цукром, додають борошно, розводять масу молоком і проварюють до загущення. У цю масу вводять смакові та ароматизуючі добавки (ваніль, порошок какао, обсмажені й подрібнені горіхи), обережно з'єднують масу зі збитими білками, випускають із кондитерського мішка на змащену маслом металеву тарілку та запікають. Для приготування фруктового або ягідного суфле підготовлені плоди або ягоди варять, протирають і додатково уварюють отримане пюре, після чого з'єднують його зі збитими білками. Далі запікають масу, як описано вище. Випечене суфле посипають рафінадною пудрою та одразу ж подають, тому що при охолодженні об'єм виробу швидко зменшується [2, 12].

9.10. Технологія виробництва гарячих та прохолодних напоїв

Чай заварюють у порцелянових або фаянсових чайниках. Перед заварюванням чайник обполіскують гарячою водою, насипають у нього сухий чай на певну кількість порцій (рекомендується не більш ніж на 20 порцій одночасно) і заливають окропом приблизно на 1/3 об'єму чайника. Закривши чайник кришкою і накривши серветкою, чай залишають для настоювання на 5...10 хв, потім

доливають окропом. Заварений чай не можна кип'ятити або підігрівати: зникає аромат і з'являється гіркий присмак. Тривалість зберігання заварки за температури 55...65°C не має перевищувати 30 хв. Норма заварки на порцію чаю (200 см³) – 50 см³, або 1...2 г сухого чаю [2, 12].

У літню пору чай можна подавати холодним. Заварку готують за тією ж рецептурою, що й для гарячого напою, настоюють 7...10 хв, проціджують, додають гарячу кип'ячену воду із розрахунку 150 см³ на 50 см³ заварки і охолоджують. Подають із лимоном, апельсинами та харчовим льодом.

Каву готують у посуді для варіння кави (кавниках, турках), а також в електрокавоварках. Кавники обполіскують окропом, всипають потрібну норму меленої кави, заливають окропом, доводять до кипіння (але не кип'ятять) і залишають на 5...8 хв. Розчинну каву заливають у кавниках окропом і розмішують. У кавоварках напій одержують екстрагуванням окремих порцій кави гарячою водою та насиченою парою. Каву чорну подають по 100 см³ із цукром, лимоном, коньяком, лікером, молоком або вершками, які подають окремо. Каву по-східному варять із дрібно змелених зерен, які насипають у турку, додають цукор, заливають холодною водою і доводять до кипіння. Подають у турці або в кавовій чашечці, не проціджуючи. Окремо подають холодну кип'ячену воду [2].

Для приготування какао порошок какао змішують із цукром, розводять невеликою кількістю окропу, розтирають до утворення однорідної маси, вливають гаряче молоко, решту окропу за нормою і доводять до кипіння.

Шоколад у порошку (або попередньо подрібнений плитковий шоколад) заварюють так само, як какао.

Какао з морозивом і шоколад зі збитими вершками подають охолодженим до 8...10 °С. В охолоджений шоколад перед подаванням додають харчовий лід.

Для приготування морсів із плодів і ягід віджимають сік. Яблука з видаленим насіннєвим гніздом попередньо протирають, цитрусові очищають від шкірки. Мезгу ягід варять 5...8 хв, яблук – 10...15 хв. У цитрусових плодів варять не м'якоть, що залишилася після вичавлення соку, а подрібнену цедру. Після варіння мезгу та цедру залишають у відварі: ягідну та яблучну – 25...30 хв, цедру – 3...4 год. Потім відвар проціджують, розчиняють у ньому цукор, доводять до кипіння, вливають віджятий сік і прохолоджують [2, 12].

Коктейлі, у рецептуру яких не входять вершки, яйця або морозиво, готують змішуванням напоїв у високій барній склянці, потім порцінують. Коктейлі з вершками, яйцями або морозивом змішують в електроміксерах або коктейлезбивачі. Складові частини деяких коктейлів (прозорих, шаруватих, айскримів) не перемішують. Готують ці коктейлі в посуді, призначеному до подавання. Рецептура освіжаючих коктейлів містить сироп (м'ятний, чайний, гвоздиковий, лимонний, ягідний тощо), сік (вишневий, гранатовий, яблучний тощо), газовану воду або напій промислового виробництва (тархун, кола, фанта, спрайт тощо). У склянку з льодом наливають попередньо охолоджені складові частини коктейлю в послідовності, зазначеній в рецептурі, не розмішуючи. Подають коктейлі із соломкою [2, 12].

Молочні коктейлі з морозивом, до складу яких, крім молока та морозива, входять сиропи (плодово-ягідні, кавовий, шоколадний), готують у коктейлезбивачі або електроміксері. Компоненти коктейлів охолоджують до 5°C, відмірюють за об'ємом або масою, передбаченими у рецептурах, уводять у склянку-змішувач коктейлезбивача в послідовності: молоко, сиропи та морозиво.

9.11. Технологія виробництва борошняних та кондитерських виробів **Опарне та безопарне дріжджове тісто**

При підготовці сировини для дріжджового тіста борошно просіюють, щоб видалити сторонні домішки і наситити його киснем. Сіль розчиняють, дріжджі розмішують у теплій воді. Воду для замішування тіста підігрівають до необхідної температури. Цукор просіюють, а масло нагрівають до розм'якшення. Дріжджовому тісту передуює процес бродіння, пов'язаний з життєдіяльністю дріжджів і молочнокислих бактерій. Бродіння тіста починається з моменту його замішування і закінчується на початковому етапі випікання або обсмажування виробів. Оптимальна температура для бродіння – 25...35°C. Для «слабкого» борошна бродіння варто здійснювати за низьких температур (25...30°C), для «сильного» – за більш високих (30...35°C). Накопичення в тісті вуглекислого газу – продукту спиртового бродіння – знижує активність дріжджів, і щоб вилучити його надлишок, тісто в процесі бродіння необхідно періодично перемішувати (обминати). Цукор, що вводиться в кількості до 10%, сприяє життєдіяльності дріжджів, жир у кількості до 5% практично не впливає на них. Тісто із цим вмістом цукру та жиру замішується в один прийом безопарним способом. Для цього до рідини, нагрітої до 30...35°C, додають розведені дріжджі, сіль, цукор, яйця, борошно, все добре перемішують і вводять розтоплений жир. Замішане тісто залишають на 3...4 год для бродіння, під час якого його двічі обминають.

Підвищені концентрації цукру та жиру (у здобному тісті) гальмують життєдіяльність дріжджів. У цьому випадку використовують опарний спосіб виробництва тіста, за якого спочатку готують опару, а на ній тісто. Для опари використовують 60...70% потрібної за рецептурою рідини (молоко, вода), на якій замішують 35...60% борошна, кладуть всі дріжджі і залишають на 2,5...3 год для бродіння за температури близько 30°C. У процесі бродіння об'єм опари збільшується в 2...2,5 рази. Готовність опари визначають за зменшенням її об'єму та появою на поверхні «зморшок». В опарі створюються сприятливі умови для розвитку дріжджів, тому додавання до неї здоби в подальшому не пригнічує процес, як при безопарному замішуванні. Готову опару змішують із іншою рідиною, у якій попередньо розчиняють сіль, цукор, яйця, додають борошно і замішують тісто. Перед закінченням замішування додають розтоплений жир. В тісті на опарі бродіння триває 2...2,5 год; загальна тривалість бродіння опари та тіста становить 5...5,5 год. У процесі бродіння тісто обминають [2, 12].

Приготовлене тісто нарізають шматками необхідної маси, розкочують і дають їм «підійти». Потім зі шматків тіста формують відповідні вироби і дають їм вистоятися. Сенс цих операцій полягає в тому, що при формуванні виробів з них

майже повністю витісняється вуглекислий газ, тому вироби, випечені одразу ж після формування, мають неналежно розпушену хлібну м'якушку і покриті тріщинами скоринку. Щоб цього не сталося, сформовані вироби перед випіканням витримують у теплому місці. При цьому в них утвориться вуглекислий газ, що розпушує тісто і збільшує його об'єм [2, 12].

Сформовані вироби після витримування змащують меланжем і випікають за температури близько 240°C. При випіканні об'єм виробів спочатку швидко збільшується головним чином за рахунок розширення вуглекислого газу. Однак у міру прогрівання тіста збільшення об'єму виробів спочатку вповільнюється, а потім припиняється. Пояснюється це тим, що при нагріванні відбувається зсідання пшеничних білків, внаслідок чого пластичність, властива клейковині і сирому тісту, втрачається. За температури 54...74°C пшеничний крохмаль клейстеризується і разом зі зсілими білками утворює м'якушку хліба. У поверхневому шарі виробів, що випікаються, відбуваються складні процеси, у результаті яких скоринка добре випеченого виробу набуває приємного рум'янцю. При випіканні виробів з тіста їхня маса зменшується, в основному, через випарювання частини вологи (запікання) [2, 12].

Опарне та безопарне дріжджове тісто використовують для виготовлення пиріжків печених і смажених, ватрушок, пончиків смажених, кулеб'як, розтягаїв, рулетів, пирогів відкритих тощо.

Листкове тісто

Для приготування листового дріжджового тіста використовують опарне або безопарне дріжджове тісто і масло вершкове або маргарин. Шматки охолодженого тіста розкачують шаром прямокутної форми завтовшки 2...2,5 см і змащують його поверхню розм'якшеним маслом. Потім тісто складають у три шари. Для цього спочатку закачують незмащену третину шару і накривають його змащеною частиною тіста, домагаючись у такий спосіб рівномірного розподілу масла між окремими шарами. Далі тісто розкачують до первинної товщини 2...2,5 см і складають учетверо. Спочатку обидва краї загинають до середини шару, а потім складають його вдвічі. Таке розкачування та нашарування тіста повторюють ще 1–2 рази, попередньо охолоджуючи його до 20...22°C. Отримане тісто зберігають за температури 4...8°C. Листкове дріжджове тісто використовують для виготовлення «слойок» з марципаном, повидлом, а також деяких інших виробів [2, 12].

Листкове прісне (бездріжджове) тісто замішують на воді з яйцями, сіллю і кислотою (лимонною). Кислота сприяє кращому набухання білків борошна і тісто, залишаючись дещо пластичним, набуває підвищених пружноеластичних властивостей та не розривається при розкачуванні. Для кращого формування клейковини після замішування тіста йому дають вистоятися півгодини і потім охолоджують. Масло, яким змащують тісто, попередньо добре перемішують із борошном до утворення однорідної маси, формують з нього корж прямокутної форми завтовшки близько 2 см і охолоджують до 12...14°C. Тісто розкачують у шар прямокутної форми завтовшки 1,5...2 см, кладуть на нього підготовлене масло, краї тіста загортають до центру, закриваючи ними масло, і защипують.

Потім тісто акуратно розкачують, складають учетверо і перед наступним розкачуванням охолоджують у камері протягом 20...30 хв. Цю операцію повторюють 3–4 рази. До використання тісто зберігають в охолоджуваному приміщенні. Листкове тісто використовують для виготовлення тістечок, ватрушок, язичків, пиріжків, волованів, кулеб'як тощо [2, 12].

Для тістечок готове тісто розкачують у шар завтовшки 4...6 мм, ставлять його на змочений водою лист і для рівномірного «підйому» проколюють у декількох місцях. Випікають слойку за температури 230...250°C протягом 25...30 хв. Товщина слойки при випіканні збільшується в кілька разів [2, 12].

Бісквітне тісто

Для приготування бісквітного тіста використовують борошно, яйця (меланж), цукровий пісок і картопляний крохмаль. Яйця змішують із цукром, нагрівають до 45...50°C і збивають до збільшення об'єму в 2...3 рази. Потім додають борошно, змішане із крохмалем, і швидко замішують тісто, намагаючись не порушувати структури яєчної піни. Тісто не підлягає зберіганню та має одразу ж випікатися. Використовують його для виготовлення тортів, тістечок. Приготовлене тісто розливають у змащені маслом або вистелені папером форми (листи) на 2/3 висоти та випікають за температури 200...220°C протягом 45...60 хв. Іноді бісквіт випікають за нижчих температур, але при цьому час випікання значно зростає. Товщина бісквіта при випіканні збільшується приблизно в 1,5 рази [2, 12].

Пісочне тісто

Для приготування цього тіста використовують масло, цукор, яйця (меланж), хімічні розпушувачі (суміш вуглекислого амонію з харчовою содою) і ванільний цукор. Після ретельного перемішування всіх компонентів додають борошно і замішують тісто, яке до використання зберігають в охолоджуваному приміщенні. Пісочне тісто використовують для виготовлення тортів, тістечок, пирогів із сиром або фруктову начинкою та інших виробів. Для тортів і тістечок тісто розкачують у шар завтовшки 3...4 мм, викладають на змащені жиром листи та випікають за температури 215...260°C протягом 10...13 хв. Товщина пісочного тіста при випіканні збільшується приблизно вдвічі [2, 12].

Заварне тісто

Процес приготування тіста має дві стадії: заварювання борошна та замішування тіста. У воду, нагріту до кипіння, додають сіль і масло. Як тільки масло розтопиться та вода знову закипить, всипають при швидкому помішуванні борошно. Отриману масу прогрівають протягом 3...5 хв, охолоджують до 65...70°C і поступово змішують із яйцями. Тісто використовують для приготування тістечок і заварного печива (профітрлів). Для тістечок тісто випускають з кондитерського мішка у вигляді кілець або трубочок на змащені жиром листи та випікають за температури 180...200°C протягом 30...35 хв. Об'єм виробів при випіканні збільшується в кілька разів [2, 12].

Креми

При виготовленні масляного крему збите масло змішують із цукровою пудрою, кип'яченим та охолодженим згущеним молоком і додатково збивають

протягом 7...10 хв. Перед закінченням збивання додають ванільну пудру і коньяк. Щоб одержати шоколадно-масляний крем, в масляний крем вводять какао-порошок.

Для крему шарлот збите вершкове масло змішують із яєчно-молочним сиропом (шарлот). Для приготування сиропу яйця збивають із цукром, потім поступово з'єднують із гарячим кип'яченим молоком, доводять до кипіння і охолоджують до температури 20...22°C. Сироп змішують зі збитим маслом і збивають до одержання пухкої однорідної маси [2, 12].

Крем-глясе готують змішуючи збите вершкове масло із цукрово-яєчним сиропом (глясе). Яйця збивають, з'єднують із увареним сиропом (118...120°C) і продовжують збивати доти, доки цукрово-яєчний сироп не охолоне до температури 26...28°C. Охолоджений сироп змішують зі збитим маслом і додатково збивають до одержання пухкої однорідної маси [2, 12].

Помадка

Помадку готують із цукру (близько 83%), патоки та оцтової есенції. Цукор розчиняють у киплячій воді та уварюють отриманий сироп до температури 107...108°C. Потім до нього додають патоку і продовжують уварювати до температури 115...117°C. Готовий сироп швидко охолоджують до температури 35...40°C і збивають до утворення білої щільної маси. Збиту помадку для дозрівання кладуть у закритий посуд і зберігають у прохолодному приміщенні протягом 12...24 год. Перед уживанням її нагрівають, помішуючи, до температури 45...55°C [2, 12].

Млинці, оладки та млинчики

Для млинців готують рідке дріжджове тісто (на воді або молоці). Залежно від кількості здоби тісто замішують опарним або безопарним способом. Для оладок тісто готують безопарним способом, але рідини беруть менше, ніж на млинці, тому консистенція готового тіста густіша. Випікають млинці та оладки на змащених жиром сковородах з обох боків. Подають із маслом, сметаною.

Для млинчиків готують рідке бездріжджове тісто (на молоці або воді). До суміші яєць, солі та цукру додають половину рідини, борошно і все перемішують. Потім при безперервному помішуванні додають решту рідини. Готове тісто виливають тонким шаром на сковороду та обсмажують із одного боку. Млинчики готують із різними фаршами (м'ясним, рибним, сирним). Фарш викладають на обсмажений бік млинчика і загортають у вигляді прямокутного пиріжка. Після обсмажування млинчики 5...8 хв витримують у духовій шафі [2, 12].

Тістечка та торти

Для приготування виробів із бісквіта випечене бісквітне тісто охолоджують і розрізають у горизонтальному напрямку на два (рідше три) рівних за товщиною шари. Шари просочують сиропом і склеюють кремом, якщо надалі вироби оформлятимуть кремом, або фруктову начинкою, якщо вироби оформлятимуть помадкою та кремом, а також желе й фруктами-цукатами. Призначені для тістечок склеєні шари бісквіта перед остаточним обробленням нарізають шматочками відповідної маси і форми. У тортів, крім поверхні, оформляють кремом або фруктову начинкою бічні сторони та посипають їх бісквітними крихтами [2, 12].

Випечені форми із заварного тіста наповнюють кремом, а їх поверхні глазують помадкою. Тістечкове кільце заварне додатково прикрашають кремом і фруктовую начинкою [2, 12].

Для приготування двошарового тістечка з листового тіста шари випеченої слойки склеюють кремом. Потім верхній шар змащують кремом і посипають крихтами подрібненої слойки. Підготовлений напівфабрикат нарізають на тістечка, які посипають цукровою пудрою.

Для прикрашання кондитерських виробів найчастіше використовують чорний гіркий, молочний і білий (найліпше плитковий) шоколад. Перед початком роботи шоколад подрібнюють, розтоплюють, потім дають охолонути і знову нагрівають до 30°C [2, 12].

Лекція № 10**Тема: Моніторинг безпеності та якості сировини
і продукції ресторанного господарства**

- 10.1. Якість ресторанної продукції.
 - 10.2. Організація контролю якості продукції.
 - 10.3. Основні поняття та принципи системи НАССР.
 - 10.4. Програми-передумови.
 - 10.5. Практичні аспекти впровадження системи НАССР.
- (матеріал теми укладено на основі джерел [2, 13, 17, 19])

10.1. Якість ресторанної продукції

Якість продукції ресторанного господарства формується на стадії розроблення певного виду продукції та закладається в нормативно-технічну документацію, потім забезпечується на стадії виробництва, підтримується на стадії зберігання, транспортування та реалізації. Забезпечення заданого рівня якості продукції залежить від багатьох факторів, зокрема від чіткості сформульованих у нормативно-технічній документації вимог до якості продукції, якості первинної сировини (напівфабрикатів), досконалості рецептури та технології, дотримання технологічної дисципліни, рівня технічної оснащеності виробництва, кваліфікації кадрів, організації виробництва та обслуговування, ефективності контролю якості продукції на всіх стадіях її виробництва, ефективності механізму стимулювання випуску високоякісної продукції [2, 13].

Якщо рецептура складена невдало, технологія не відпрацьована, то навіть за належної якості сировини та високої кваліфікації працівників видати якісну продукцію за масового виробництва практично неможливо. Забезпечення якості продукції містить взаємопов'язані стадії та операції – від приймання сировини до зберігання і реалізації готової продукції. Лише одна незадовільно виконана операція в технологічному процесі виробництва продукції може зіпсувати решту високоякісної роботи і не дозволить одержати продукцію належної якості. Для стабільного випуску продукції високої якості необхідно також підвищувати технічну оснащеність підприємств, автоматизувати технологічні процеси, удосконалювати господарський механізм управління якістю продукції [2, 13].

Якість продукції – це сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність задовольняти певні потреби у відповідності зі своїм призначенням. Під якістю продукції ресторанного господарства варто розуміти сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність для забезпечення нормальної життєдіяльності людського організму, тобто задоволення фізіологічних потреб людини в їжі та енергії із урахуванням правил раціонального харчування. Продукція ресторанного господарства має чимало властивостей, які можуть проявлятися під час її розроблення, виробництва, зберігання, транспортування і споживання [2, 13].

Властивість продукції – це її особливість, що може виявлятися при її створенні та споживанні. Сукупність властивостей допомагає відрізнити один вид

продукції від іншого. Властивості продукції можна поділити на прості та складні. До простих належать смак, зовнішній вигляд, колір; до складних – перетравленість, засвоюваність, калорійність тощо.

Оцінюють якість продукції за допомогою показників якості. **Показник якості** – це кількісна характеристика однієї чи декількох властивостей продукції стосовно певних умов створення або споживання. Показник якості продукції характеризує придатність продукції задовольняти необхідні потреби. До якісних ознак продукції належать колір, форма виробу, спосіб з'єднання окремих компонентів. А кількісна ознака продукції є її параметром. Параметр продукції кількісно характеризує будь-які властивості, у тому числі ті, що входять до складу якості продукції [2, 13].

Для оцінювання якості продукції ресторанного господарства може застосовуватися система показників – одиничний, комплексний, визначальний, інтегральний.

Одиничний показник – це показник якості продукції, що характеризує одну з її властивостей. Наприклад, смак, колір, аромат, вологість, пружність, консистенція, набухання тощо [2, 13].

Комплексний показник – це показник, що характеризує кілька властивостей продукції або одну складну властивість, що має декілька простих. Наприклад, показник якості кулінарної продукції «харчова цінність» є комплексним, тому що відображає усю повноту корисних властивостей продукції, пов'язаних із вмістом у ній широкого переліку харчових речовин (білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів тощо) [2, 13].

Визначальний показник – це показник, за допомогою якого оцінюють якість продукції. Наприклад, треба оцінити якість торта. Для торта органолептична оцінка є визначальною [2, 13].

Інтегральний показник якості продукції визначається як відношення сумарного корисного ефекту від споживання до сумарних витрат на її створення та експлуатацію або споживання. Для продукції ресторанного господарства прикладом такого показника є **інтегральний скор**, що відображає відсоток відповідності показників хімічного складу продукту (продукції, напівфабрикату) показникам збалансованого харчування [2, 13].

Для оцінювання рівня якості продукції є поняття **базове значення показника якості** продукції. Це значення показника якості, що прийняте за основу при порівняльному оцінюванні якості продукції. Базовими значеннями можуть бути [2, 13]:

- значення показників кращих вітчизняних і закордонних зразків;
- значення показників якості, що знайдені експериментально або теоретичними методами;
- значення показників якості, що задані у вимогах на продукцію (ДСТУ, ТУ, Збірники рецептур тощо).

Обчислюючи відношення значення показника якості продукції до базового значення цього показника, одержують **відносне значення показника якості**, яким

зручно користуватися при порівнянні фактичних значень із базовими значеннями показників якості продукції [13].

Номінальне значення показника якості – це регламентоване значення показника якості продукції, від якого відраховується допустиме відхилення. Номінальні значення показників якості та параметрів продукції містяться в стандартах, технічних умовах та іншій нормативно-технічній документації. Поряд з номінальними значеннями під час оцінювання якості продукції враховуються і граничні значення показників якості. Це найбільше або найменше регламентоване значення показників якості продукції, що наводяться в нормативно-технічній документації, і використовуються для контролю якості продукції.

Методи оцінювання якості продукції [13]:

- диференційний метод – ґрунтується на використанні одиничних показників її якості;
- комплексний метод – ґрунтується на використанні комплексних показників якості;
- змішаний метод – синтезує одиничні та комплексні показники якості;
- статистичний метод – це метод, що визначає якість продукції за допомогою правил математичної статистики.

Залежно від засобів вимірювання методи оцінювання якості продукції поділяються на вимірювальні, реєстраційні, розрахункові, соціологічні, експертні та органолептичні.

Вимірювальні методи базуються на інформації, що одержують з використанням засобів вимірювання і контролю. За допомогою вимірювальних методів встановлюють показники: маса, розмір, склад, структура тощо. Вимірювальні методи поділяють на фізичні, хімічні та біологічні [13].

Фізичні методи застосовують для визначення фізичних властивостей продукції (щільності, в'язкості, липкості тощо). Фізичні методи – це мікроскопія, поляриметрія, колориметрія, рефрактометрія, спектрометрія, спектроскопія, реологія, люмінесцентний аналіз тощо [13].

Хімічні методи застосовують для визначення складу і кількості речовин, що містить продукція. Вони поділяються на кількісні і якісні методи аналітичної, органічної, фізичної та біологічної хімії [13].

Біологічні методи застосовують для визначення харчової та біологічної цінності продукції. Їх поділяють на фізіологічні й мікробіологічні [13].

Фізіологічні методи застосовують для встановлення ступеня засвоєння і перетравлення поживних речовин, нешкідливості, біологічної цінності [13].

Мікробіологічні методи застосовують для визначення ступеня обсіменіння продукції різними мікроорганізмами [13].

Реєстраційні методи – це методи визначення показників якості продукції, що здійснені на основі спостереження та підрахунку числа визначених подій, предметів чи витрат [13].

Розрахункові методи застосовують головним чином під час проектування продукції, коли вона ще не може бути об'єктом дослідження. Ці ж методи

використовують для встановлення залежності між окремими показниками якості продукції [13].

Соціологічний метод ґрунтується на збиранні (опитування, поширення анкет для опитування, проведення конференцій, нарад, виставок, дегустацій) та аналізуванні думок споживачів тощо.

Експертний метод – це метод визначення показників якості продукції, що здійснюється на основі рішення, яке прийняте експертами.

Органолептичний метод – це метод, який здійснюється на основі аналізу сприймання органів відчуття. Значення показників якості знаходять шляхом аналізу отриманих відчуттів на основі наявного досвіду. Тому точність і вірогідність таких значень залежать від кваліфікації, навичок і здібностей осіб, що визначають їх. Показники якості, що визначаються цим методом, оцінюються в балах [13].

Керування якістю продукції – це конкретні дії, що мають місце під час створення продукції, вони призначені для того, щоб забезпечити необхідний рівень якості. При керуванні якістю продукції об'єктами керування є процеси, від яких залежить якість продукції. Ці процеси відбуваються на стадії приймання сировини і напівфабрикатів і на стадіях створення, зберігання, реалізації та споживання продукції. Вироблення управлінських рішень здійснюється на підставі інформації про фактичний стан процесу виробництва і його відповідність необхідним характеристикам [13].

Нормативну документацію, що регламентує значення показників якості продукції, технічну документацію, що встановлює вимоги до процесів розроблення, виробництва, зберігання і реалізації продукції, необхідно розглядати як програму керування якістю продукції. Основою керування якістю продукції є точне визначення вимог до продукції. Після цього необхідно забезпечити чіткий розподіл завдань, що спрямовані на забезпечення контролю якості на кожному етапі виробництва між підрозділами підприємства [13].

10.2. Організація контролю якості продукції

На підприємствах ресторанного господарства існує ціла система контролю якості продукції, у якій, крім працівників, зайнятих безпосередньо виробництвом продукції, беруть участь державні установи та громадські організації. В усіх випадках підставою для оцінювання продукції є нормативно-технічна документація: ДСТУ, ТУ, збірники рецептур тощо [2, 13].

Оцінювання якості продукції та облік результатів контролю продукції, що випускається кожним працівником, проводять на всіх етапах виробництва, порушення фіксують і встановлюють винувату особу. За систематичне порушення технологічної і виробничої дисципліни, випуск продукції низької якості, наявність скарг на якість продукції і незадовільні лабораторні аналізи працівнику знижують кваліфікаційний розряд. У трудовій угоді (контракті) можуть бути обговорені й інші заходи покарання за порушення технологічної дисципліни. Винуваті в

зниженні якості продукції, що завдало матеріального збитку, несуть матеріальну відповідальність за заподіяну підприємству шкоду.

На підприємствах ресторанного господарства контроль якості продукції необхідно організувати на всіх етапах виробництва, а тому варто створити служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким поділом функцій і відповідальності за якість продукції, що випускається [2, 13].

Операційний і приймальний контроль на більшості підприємств здійснює єдина за складом служба: начальник цеху (завідувач виробництва), інженер-технолог, кухар-бригадир, кухар вищого розряду. Служба вхідного контролю провадить контроль сировини, що надходить і відповідність її якості даним, зазначеним у супровідних документах (сертифікатах), за органолептичними показниками, викладеними у нормативно-технічній документації [2, 13].

Контроль за чітким виконанням технологічних операцій і їхньою послідовністю, дотриманням режимів теплового оброблення, рецептур, правил оформлення і подавання страв та виробів (операційний контроль) проводить кухар-бригадир (начальник цеху, завідувач виробництва). Операційний контроль провадиться шляхом органолептичного оцінювання, перевіряння відповідності сировинного набору технологічним картам, дотримання технологічних режимів і виходу продукції за масою. Контроль якості продукції, що випускається (приймальний контроль), організовується залежно від типу підприємства [2, 13].

У деяких ресторанах і кафе, що реалізують замовлені і фірмові страви, створюють пости якості, що здійснюють контроль її на роздачі. Пости якості, очолювані кухарями-бригадирами, контролюють проведення окремих технологічних операцій і вихід готових страв. Заступник завідувача виробництва перевіряє на роздачі оформлення страв і наявність у них необхідних компонентів. Офіціант, одержуючи страви, у свою чергу перевіряє їх якість за зовнішнім виглядом [2, 13].

Оцінювання якості продукції разом із працівниками ресторанного господарства і контролюючими органами здійснюють відвідувачі цих підприємств. Однією із форм залучення відвідувачів до оцінювання якості є споживчі конференції, які можуть бути очними та заочними. На очних конференціях відвідувачі висловлюють свою думку про асортимент, якість страв, культуру обслуговування тощо. Заочні конференції проводять за допомогою анкетування: на столах у залі розкладають анкети, де зазначена мета проведення опитування, його організатор, правила заповнення анкети і перелічені питання.

Крім того, за роботою підприємств ресторанного господарства встановлений державний санітарний нагляд з боку відповідних органів та установ. Регулярний контроль якості продукції підприємств ресторанного господарства здійснюють також технологічні і санітарно-технологічні харчові лабораторії. Лабораторії роблять аналізи сировини, напівфабрикатів і готових виробів на відповідність їх ДСТУ, рецептурам та іншим нормативним документам; контролюють дотримання норм вкладення сировини та технології виробництва продукції [2, 13].

При проведенні органолептичного аналізу якості кулінарної продукції оцінюють, як правило, за показниками: зовнішнім виглядом (у т. ч. за кольором), консистенцією, запахом і смаком. Для деяких груп виробів уводять додаткові показники: прозорість (чай, желе), вид на розрізі (м'ясні, фаршировані вироби, тістечка, кекси тощо), забарвлення кірочки і стан м'якушки (борошняні кондитерські й булочні вироби) тощо [2, 13].

Зовнішній вигляд виробу (загальне зорове сприйняття) має в кулінарній практиці вирішальне фізіологічне і психологічне значення. Вибираючи ту чи іншу страву, споживач керується головним чином зоровим оцінюванням. Так, порушена форма свідчить про недбале оформлення чи неналежне зберігання виробу, поява невластивого кольору може свідчити про псування продукту тощо.

Запах – відчуття, що виникає при збудженні нюхових рецепторів. У застосуванні до харчових продуктів і кулінарних виробів розрізняють такі поняття, що поєднуються загальним терміном «запах», як **аромат** – природний привабливий запах, властивий первинній сировині (фруктам, молоку, спеціям), і **букет** – запах, що формується в процесі технологічного перероблення продукту під впливом складних хімічних перетворень. Запахи, невластиві продукту, є наслідком порушення технології приготування або псування при зберіганні.

Консистенція – це поняття містить у собі характеристику агрегатного стану (рідка, тверда), ступінь однорідності (однорідна, пластівцеподібна, сироподібна), механічні властивості (еластична, пружна, пластична тощо), які визначають оглядово (рідка, піноутворююча тощо) або за допомогою органів дотику. Наприклад, кінчиками пальців визначають ступінь пружності, твердості, пластичності різноманітної сировини. У порожнині рота виникають такі дотичні відчуття, як соковитість, розсипчастість, однорідність, волокнистість, терпкість тощо. Соковитість – це відчуття, викликане соками продукту під час жування, виражається кількісно (продукт дуже соковитий, малосоковитий, сухий); розсипчастість і крихкість визначаються опором, що чинить продукт при розжовуванні (наприклад, розсипчастість виробів з пісочного тіста); однорідність – це відчуття, що викликають частинки продукту при розподілі на поверхні язика і ротової порожнини (однорідність крему, соусу), а волокнистість – це волокна продукту, що чинять опір при розжовуванні (наприклад, грубоволокнисте м'ясо); терпкість – це відчуття, що виникає в порожнині рота при стягуванні (зморщуванні) внутрішньої його поверхні, що супроводжується зазвичай появою в роті сухості. Консистенція різних груп виробів характеризується декількома визначеннями, наприклад, консистенція смаженого м'яса м'яка, соковита; картопляного пюре – однорідна, пухка тощо [2, 13].

Смак – це відчуття, що виникає при збудженні смакових рецепторів, визначається якісно (солодкий, солоний, кислий, гіркий) і кількісно (інтенсивність смаку – малосольний, середньосолоний, сильносолоний). Смакові відчуття, що викликають харчові продукти, є, як правило, результатом впливу двох або більше основних смаків на смакові рецептори [2, 13].

Приміщення, де проводиться органолептичне оцінювання виробів, має бути добре та рівномірно освітленим. Освітлення має бути природним, тому що штучне

світло може змінити натуральне забарвлення продукту, що надто важливо при визначенні розходжень у відтінках кольору. У приміщення не мають проникати сторонні запахи, які можуть вплинути на оцінку якості виробів. Під час органолептичного оцінювання точність отриманих результатів залежить від професійних навичок працівників, знання методики і старанності її виконання.

Порядок проведення органолептичного оцінювання (бракераж) [2, 13]

Перед тим як розпочати роботу, члени бракеражної комісії мають ознайомитися з меню, рецептурою страв і виробів, технологією приготування страв (виробів), якість яких оцінюється, а також з показниками їхньої якості, установленими нормативно-технічними документами.

У розпорядженні комісії для проведення бракеражу мають бути ваги, ножі, кухарська голка, черпаки, термометр, чайник з окропом для обполіскування приладів. Крім того, у кожного члена бракеражної комісії мають бути дві ложки, виделка, ніж, тарілка, склянка з холодним чаєм (водою), блокнот і ручка. Члени бракеражної комісії перед початком роботи мають одягнути санодрюг, ретельно вимити руки в теплій воді з милом, кілька разів обполоснути їх і витерти насухо.

Бракераж починається з визначення маси готових виробів і окремих порцій перших, других, солодких страв і напоїв. Штучні вироби зважують одночасно по 10 штук і визначають середню масу однієї штуки, потім зважують поштучно не менше 10 виробів. Готові страви добирають з числа підготовлених до роздачі, зважуючи їх окремо в кількості трьох порцій, і розраховують середню масу страви. Основний виріб, що входить до складу страви (м'ясо, риба, птиця, котлети, млинчики, сирники тощо), зважують у кількості 10 порцій. Маса однієї порції може відхилятися від норми в межах +3%, загальна маса 10 порцій має відповідати нормі. Аналогічно встановлюють середню масу порцій м'яса, риби чи птиці, з якими подають перші страви [2, 13].

На роздачі перевіряють температуру страв перед подаванням, користуються при цьому лабораторним термометром зі шкалою від 0 до 100°C.

Показники якості контрольованих страв і виробів оцінюються в послідовності: показники, що оцінюються візуально (зовнішній вигляд, колір), запах, консистенція, потім властивості, які оцінюються в порожнині рота (смак і деякі особливості консистенції – однорідність, соковитість тощо) [2, 13].

Рідкі страви для органолептичного оцінювання ретельно перемішують, наливають у загальну тарілку, оцінюють зовнішній вигляд, потім члени комісії беруть пробу у свої тарілки однією ложкою, а іншою дегустують. Щільні страви (другі, холодні, солодкі) після оцінювання зовнішнього вигляду на загальній тарілці нарізають шматками, які перекладають у свої тарілки для дегустації. Характеризуючи зовнішній вигляд, звертають увагу на конкретні ознаки цього показника, такі як форма і її утримання у готовій страві, стан поверхні, вид на розрізі (злам), старанність оформлення страви тощо.

Визначаючи запах, виокремлюють його характер та інтенсивність. Оскільки під тривалим впливом організм перестає сприймати запахи, варто брати до уваги лише перше враження (відчуття) [2, 13].

Визначаючи смак, варто пам'ятати, що органи чуттів, які збуджені сильними подразниками, втрачають вразливість, і на вплив слабких подразників не реагують. Тому спочатку кушують страви, що мають слабковиражені запах і смак (наприклад, круп'яні супи), а потім такі, смак і запах яких виражені чітко. Солодкі страви дегустують останніми. Щоб мати правильну і повну уяву про смак виробу, пробу треба ретельно розжувати, розподілити за всією поверхнею ротової порожнини і затримати на 5...10 с у роті, щоб розчинні речовини їжі перейшли в слину і утворений розчин впливав на смакові рецептори [2, 13].

Після кожного куштування рот прополіскують кип'яченою водою або закусують злегка зачерствілим пшеничним хлібом. Цими заходами усувають так звану смакову інерцію, що виникає при поглинанні смакових і ароматичних речовин слизовою оболонкою рота і може зіпсувати смак страви, яке дегустується пізніше [2, 13].

Усі показники якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюються, як правило, за п'ятибальною шкалою: 5 – «відмінно»; 4 – «добре»; 3 – «задовільно»; 2 – «погано»; 1 – «дуже погано» або «незадовільно». Загальна оцінка виводиться як середнє арифметичне з точністю до одного знаку після коми.

Стравам, приготовленим у чіткій відповідності з рецептурою і технологією, що не мають за органолептичними показниками відхилень від установлених вимог, ставлять оцінку «відмінно» (5 балів). Якщо страва приготовлена з дотриманням рецептури, але має незначні або легко усувні відхилення від вимог, то вона оцінюється як «добре» (4 бали). Конкретно до таких відхилень належать характерні, але слабо виражені запах і смак, наявність безбарвного або слабкозабарвленого жиру, недостатньо акуратна або частково порушена форма нарізання, злегка переварені овочі, що зберегли форму, злегка пересолений або недосолений бульйон, недбале оформлення страви, недостатньо інтенсивний або нерівномірний колір тощо [2, 13].

Страви, що мають більш значні відхилення від вимог кулінарії, але придатні для реалізації без перероблення або після дороблення, оцінюються як задовільні (3 бали). Недоліки цих страв – недотримання співвідношень компонентів, підсихання поверхні виробів, підгоряння, порушення форми виробів, велике нерівномірне нарізання овочів для салатів, присмак сметани підвищеної кислотності, неоднорідність соусів, слабкий або надмірно різкий запах спецій, наявність рідини в салатах, перевареність круп і макаронних виробів, грубовата консистенція м'яса тощо [2, 13].

Оцінку «погано» (2 бали) одержують вироби зі значними дефектами – недоварені, недосмажені, підгорілі, із присмаком осаленого жиру тощо, але існує можливість їхнього перероблення [2, 13].

Оцінку «незадовільно» (1 бал) одержують страви зі стороннім, невласивим їм присмаком (сирої крупи, непасерованого борошна, кислій капусти) і запахом (парених чи надто пересмажених овочів тощо), пересолені, різко кислі, з виразним присмаком гіркоти та невласивною консистенцією, з наявними ознаками псування, а також неповновагові штучні вироби. Ця продукція реалізації не підлягає. Її

забраковуюють, оформляючи відповідним актом. Забраковуюють і знімають з реалізації страви й у тому випадку, якщо під час органолептичного оцінювання хоча б один показник якості був оцінений 2-ма балами. Якщо смак і запах страви оцінено 3-ма балами, то, незалежно від оцінок за іншими показниками, страву оцінюють не вище, ніж на «задовільно». Бали знімають: за більш низьку (порівняно з рекомендованою) температуру подавання гарячих страв – 1 бал на кожні 10°C, за більш високу температуру холодних страв – 1 бал на кожні 5°C [2, 13].

Для кваліфікованого проведення бракеражу і підвищення його об'єктивності розроблені уніфіковані характеристики органолептичних показників якості страв за групами, а також таблиці зниження бальної оцінки якості за виявлені дефекти. За допомогою таблиць переводять суми балів в оцінку. Під час бракеражу всі виявлені порушення технології приготування їжі обговорюються з працівниками цехів, а особу, що виготовила забраковану продукцію, притягають до матеріальної відповідальності. Результати перевірки якості кулінарної продукції записують у бракеражний журнал і оформляють підписами всіх членів комісії [2, 13].

10.3. Основні поняття та принципи системи НАССР

Система НАССР (англ. мовою Hazard Analysis and Critical Control Point) – це інструмент управління безпечністю харчових продуктів, в основі якого лежить аналіз небезпечних чинників та контроль у критичних точках (ККТ). Ця система ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні чинники, що є визначальними для безпечності харчових продуктів. Вона використовується для забезпечення безпечності харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва та реалізації харчового продукту [13, 17, 19].

Система НАССР охоплює всі потенційні ризики, що можуть впливати на безпечність харчової продукції (біологічні, фізичні, хімічні та алергени), поява яких може бути пов'язана із природою харчового продукту, навколишнім середовищем або як результат відхилень у технологічному процесі виробництва. Ця система розробляється саме для безпечності харчових продуктів і не стосується їх якості, хоча може бути сумісна з іншими системами управління якістю і як результат – представлення на ринку харчових продуктів, що задовольняють очікування споживачів [13].

Логічна послідовність розроблення та впровадження системи НАССР здійснюється за допомогою 12 кроків та базується на 7 принципах (таблиця 10.1).

Крок 1. Створення групи НАССР [13, 17, 19]

Керівництво підприємства має зібрати групу фахівців, які володіють конкретними знаннями щодо технологічного процесу виробництва харчових продуктів, має відповідний практичний досвід, досконало знають продукт, що виробляється. До групи НАССР також можуть бути долучені зовнішні консультанти. Група НАССР несе відповідальність за розроблення плану НАССР.

Таблиця 10.1 – Логічна послідовність розроблення та впровадження системи НАССР [13]

№	Кроки системи НАССР	№	Принципи системи НАССР
1	Створення групи НАССР		
2	Опис продукту		
3	Визначення передбачуваного способу споживання продукту		
4	Розроблення блок-схеми технологічного процесу		
5	Перевіряння блок-схеми технологічного процесу		
6	Аналіз небезпечних чинників	1	Аналіз небезпечних чинників
7	Визначення критичних контрольних точок	2	Визначення критичних контрольних точок
8	Установлення критичних меж	3	Установлення критичних меж
9	Установлення процедур моніторингу	4	Установлення процедур моніторингу
10	Коригувальні дії	5	Коригувальні дії
11	Верифікація (перевірка)	6	Верифікація (перевірка)
12	Документування	7	Документування

Крок 2. Опис продукту [13, 17, 19]

Щоб провести в подальшому аналіз небезпечних чинників, має бути підготовлений опис кінцевого харчового продукту. Повний опис харчового продукту має містити інформацію, яка стосується його безпечності. Допускається в одному описі групувати декілька позицій харчових продуктів, які несуттєво відрізняються за характеристиками, за умови, що інформація стосовно безпечності кожної позиції буде представлена. Цей документ має підтримуватись в актуальному варіанті.

Крок 3. Визначення способу споживання продукту [13, 17, 19]

Групою НАССР визначається правильний і передбачуваний спосіб споживання та використання харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений. Інформація про те, чи буде в подальшому продукт піддаватися додатковому обробленню споживачем чи харчовий продукт готовий до споживання, матиме відношення до аналізу небезпек. Чим менше очікується оброблення харчового продукту кінцевим споживачем, тим вища відповідальність виробника. Цільова група споживачів також має значення.

Крок 4. Розроблення блок-схеми технологічного процесу [13, 17, 19]

Група НАССР розробляє блок-схему технологічного процесу, яка дає чітку і зрозумілу картину всіх етапів виготовлення харчової продукції. Зазвичай, це графічне зображення послідовних етапів, починаючи від приймання сировини та закінчуючи відвантаженням чи реалізацією кінцевого продукту. Блок-схема може

розробляти як на кожен харчовий продукт (переважно для виробничих потужностей), так і для групи страв чи харчових продуктів (для закладів громадського харчування та торгівлі).

Крок 5. Перевірка блок-схеми технологічного процесу [13, 17, 19]

Для підтвердження правильності складання блок-схеми технологічного процесу група НАССР має перевірити її безпосередньо на підприємстві. У разі виявлення некоректного відображення технологічного процесу – внести зміни до блок-схеми та повторно її перевірити.

Крок 6 (Принцип 1). Аналіз небезпечних чинників [13, 17, 19]

Ефективна ідентифікація та аналіз небезпечних чинників є ключовим моментом для подальшого розроблення плану НАССР. Для його проведення може застосовуватись так званий «мозковий штурм», коли кожен із членів групи НАССР висловлює своє бачення небезпек, пов'язаних із харчовим продуктом чи його виробництвом. Після ідентифікації всіх небезпек проводиться їх аналіз, щоб зрозуміти ризик, пов'язаний із цією небезпекою. Під час аналізу враховують, які заходи контролю можна застосувати для запобігання виникненню, для зменшення до прийнятного рівня або усунення небезпечного чинника та на якому з етапів це можна зробити.

Крок 7 (Принцип 2). Визначення критичних контрольних точок [13]

На цьому етапі розроблення системи НАССР проводиться визначення точок (місць), які необхідно контролювати для усунення суттєвих небезпечних чинників або мінімізації ймовірності їх виникнення. Для полегшення завдання рекомендується застосовувати так зване «дерево рішень» – послідовність питань, які допомагають визначити ККТ.

Крок 8 (Принцип 3). Установлення критичних меж [13, 17, 19]

Для кожної критичної контрольної точки мають бути встановлені критичні межі – крайні прийнятні значення (показники), що відділяють випуск безпечного харчового продукту від небезпечного.

Крок 9 (Принцип 4). Встановлення процедур моніторингу [13]

Для кожної критичної контрольної точки має бути розроблена система моніторингу (контролю) з визначеною періодичністю та зазначенням відповідальної за моніторинг особи.

Крок 10 (Принцип 5). Коригувальні дії [13, 17, 19]

Група НАССР завчасно розробляє коригувальні дії для кожної критичної контрольної точки, які можна негайно застосувати в разі, коли дані моніторингу свідчать про відхилення від критичних меж.

Крок 11 (Принцип 6). Верифікація (перевірка) [13]

Перевірка, що система НАССР працює правильно й ефективно. Елементом верифікації є валідація.

Крок 12 (Принцип 7). Документування [13, 17, 19]

Процедура ведення записів та документації, що має відповідати розміру потужності, особливостям технологічних процесів та давати змогу оператору ринку перевіряти впровадження та дієвість заходів із контролю, передбачених системою НАССР.

Безпечність харчових продуктів (англ. Food safety) – це поняття, що містить у собі оброблення, підготовлення та зберігання харчових продуктів так, щоб запобігти хворобам харчового походження. Мається на увазі, що виробники та реалізатори продуктів харчування повинні дотримуватися низки процедур, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я.

Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»:

Безпечний харчовий продукт – це харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання.

Небезпечний харчовий продукт – це харчовий продукт, що є шкідливим для здоров'я та/або непридатним для споживання.

Небезпечний чинник у харчовому продукті – це будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини. Для аналізу небезпечних чинників під час розроблення плану НАССР необхідно мати знання щодо потенційних джерел небезпеки та забруднювачів харчових продуктів із метою їх контролю. Забруднювальною речовиною вважають будь-яку біологічну речовину, в тому числі організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічні речовини, сторонні домішки чи інші речовини, що ненавмисно потрапили до харчового продукту і становлять загрозу безпечності харчового продукту. Небезпечні чинники у харчових продуктах можна поділити на три основні групи: біологічні, фізичні та хімічні (рис. 10.1).



Рис. 10.1 – Класифікація чинників небезпечного впливу на харчовий продукт [13]

Найбільшою загрозою є **біологічні чинники**: шкідливі бактерії, віруси та паразити. Певні мікроорганізми використовують під час виробництва харчових продуктів для забезпечення спеціальної функції, наприклад, ферментації, тому вони є корисними для продуктів, інші – спричиняють псування продуктів, роблячи

їх непридатними для споживання людиною. Наприклад, дріжджі та пліснява загалом не становлять біологічної небезпеки в харчових продуктах. Однак, деякі види плісняви виробляють небезпечні токсини, які є небезпекою хімічного характеру. Найчастіше біологічне забруднення пов'язане із сировиною, із якої безпосередньо виготовляють продукти харчування, однак небезпека може виникнути також під час виробництва через недотримання гігієнічних вимог працівниками або із зовнішнього середовища. Різко зростає ризик біологічних небезпек під час порушення умов та термінів зберігання, транспортування харчових продуктів та сировини. Для запобігання, усунення або зниження до допустимого рівня бактеріальної небезпеки контрольні заходи мають містити: контроль температури/часу (належний контроль часу охолодження та зберігання); кулінарне оброблення (термічне нагрівання) упродовж відповідного часу та за відповідної температури; охолодження та заморожування; контроль рН; додавання солі або інших консервантів, які у прийнятних кількостях можуть гальмувати зростання мікроорганізмів; сушіння із видаленням достатньої кількості води із харчового продукту; умови пакування; очищення та дезінфікування, які можуть усувати або знижувати рівні мікробіологічного зараження; виконання правил і норм гігієни [13, 17, 19].

Забруднення хімічного характеру може трапитися на будь-якому етапі процесу виробництва та оброблення. Сторонні хімічні речовини можуть бути корисними та спеціально додаватися до деяких продуктів. Хімічні речовини не становлять небезпеки, якщо вони використовуються згідно з приписами, тобто коли контролюється кількість, періодичність та спосіб внесення. Потенційний ризик для споживачів підвищується, коли вміст хімічних речовин не контролюється, або коли рекомендовані норми перевищуються [13, 17, 19].

Фізичні небезпечні чинники – це будь-які потенційно шкідливі сторонні предмети, яких звичайно у харчових продуктах немає, наприклад: скло, метал, пластик, плівка, кістки, камінці, нитки, гума, ювелірні прикраси, нігті, фарба, штукатурка, шерсть, папір, щетина тощо. Саме на фізичні небезпечні чинники споживачі скаржаться найчастіше, оскільки небезпека виникає одразу або незабаром після споживання харчового продукту, а її джерело досить легко виявити. Фізичні чужорідні об'єкти в харчових продуктах класифікують за розміром і потенційною небезпечністю. При цьому фізичні включення розміром більше за 25 мм не вважаються небезпечними, оскільки їх розмір унеможливорює ненавмисне ковтання. Необхідно пам'ятати, що будь-які сторонні фізичні включення можуть стати шляхом потрапляння у продукт мікроорганізмів. Для захисту продукту від фізичних забруднень, необхідно визначити джерела цих матеріалів та застосувати засоби суворого контролю у відповідних місцях [13].

Традиційно **алергени** зараховують до хімічних ризиків, але на практиці, під час розроблення системи НАССР, алергенам відводять окрему, четверту групу ризиків [17]. Перелік найбільш поширених компонентів, вживання яких може спричинювати алергічні реакції або протипоказано при окремих видах захворювань та про наявність яких необхідно в обов'язковому порядку

інформувати споживачів харчових продуктів, подано в Законі України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»:

1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця, жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них (з деякими винятками).
2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних.
3. Яйця та продукти з яєць.
4. Риба та продукти з риби, крім риб'ячого желатину або риб'ячого клею (в окремих випадках).
5. Арахіс та продукти з арахісу.
6. Соеві боби та продукти з них, крім: повністю рафінованих соєвої олії та жиру; природних змішаних токоферолів, фітостеролів та ефірів фітостеролів, рослинного ефіру станолу, виробленого зі стеролів рослинної олії, джерелом якої є соя.
7. Молоко та продукти з молока (включаючи лактозу), крім сироватки, що використовується для виробництва спиртових дистилятів та лактитолу.
8. Горіхи, а саме: мигдаль, лісовий горіх, горіх волосський, кеш'ю, пекан, бразильський горіх, фісташка, макадамія, продукти із цих горіхів, крім горіхів, що використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки.
9. Селера та продукти із селери.
10. Гірчиця та продукти з гірчиці.
11. Насіння кунжуту та продукти з насіння кунжуту.
12. Двоокис сірки та сульфати у концентрації понад 10 міліграмів на кілограм або 10 міліграмів на літр у розрахунку на сумарний обсяг оксиду сірки (SO₂), що розраховуються для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкціями виробників.
13. Люпин та продукти з люпину.
14. Молюски та продукти з молюсків.

Необхідно розділяти зберігання алергенів та не алергенів; розділяти обладнання, тару, що використовуються під час виробництва харчової продукції, максимально уникати можливого ризику перехресного забруднення. Навіть якщо у складі продукції немає джерела алергену, але, наприклад, процес виробництва здійснюється на одному й тому ж технологічному обладнанні, в одному цеху, в цьому разі можливе забруднення найдрібнішими частинками алергену. Отже, дуже важливим є питання інформування про ці ризики споживача, увага до маркування цієї продукції [13, 17].

10.4. Програми-передумови

Програми-передумови є обов'язковими та призначені для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів і контролю за небезпечними чинниками та мають бути розроблені, задокументовані та повністю впроваджені операторами ринку перед застосуванням системи НАССР. Сфера застосування програм-передумов має охоплювати всі потенційні загрози безпечності. Зміст кожної конкретної програми-передумови залежить від сфери її

застосування та об'єкта контролю, особливостей підприємства, обладнання, що використовується тощо, проте рекомендується, щоб у програмі зазначалось [13]:

- мета програми – для чого приймається та здійснюється ця програма;
- сфера застосування – у яких підрозділах, приміщеннях, цехах застосовується ця процедура щодо яких об'єктів;
- відповідальність/відповідальна особа – хто несе відповідальність за виконання цієї процедури та її контроль;
- порядок дій – послідовність кроків щодо виконання процедури, враховуючи частоту її виконання, конкретних осіб, відповідальних за виконання тих чи інших дій;
- моніторинг – як здійснюється контроль та нагляд за здійсненням процедури, що саме піддається моніторингу, з якою періодичністю, у яких протоколах/журналах фіксуються результати моніторингу, хто проводить регулярний аналіз записів у протоколах/журналах моніторингу та з якою періодичністю;
- коригувальні дії – які коригувальні дії необхідно застосувати, якщо під час здійснення моніторингу буде виявлено, що процедура не була виконана як належно, хто вчиняє коригувальну дію, в яких документах вони реєструються, хто проводить періодичний аналіз документів та з якою періодичністю;
- посилення – на підставі яких нормативних документів розроблена ця програма, які внутрішні документи підприємства в ній згадані.

Програми-передумови [13, 17, 19]

1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення

Під час розроблення цієї програми-передумови оператор ринку має проаналізувати розміщення виробничої потужності, її виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання, що мають відповідати технологічним процесам, асортименту продуктів і ризиків, пов'язаних із цим.

2. Вимоги до стану приміщень, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок

Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінювання ризику в закладі мають бути створені належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів.

3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо

Для належного функціонування потужності інженерні комунікації мають бути правильно спроектовані та підтримуватись у робочому стані. Залежно від стану комунікацій вибирають частоту огляду мереж та їх планових ремонтних робіт, що дозволить вчасно попередити аварійні ситуації. На підприємстві рекомендується складати графік огляду мереж та стежити за його виконанням.

4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для перероблення (оброблення) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами

Вода є інгредієнтом для харчових продуктів, тому може прямо чи опосередковано контактувати із продуктами і має відповідати вимогам щодо питної води – вимогам Державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПіН 2.2.4-171-10.

5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь)

Ця програма-передумова має забезпечити: процедури прибирання, задокументовані та повністю впроваджені; способи прибирання, миття та дезінфекції; визначення засобів та інвентарю для прибирання; визначення частоти проведення різних видів прибирання, миття чи дезінфекції на основі оцінювання ризиків; належний рівень кваліфікації персоналу; зобов'язання оператора ринку надати докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними; запровадження ефективних коригувальних заходів у разі невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції.

6. Здоров'я та гігієна персоналу

У кожного працівника має бути санітарна книжка. Підприємство має передбачити недопуск до роботи з метою запобігання можливості забруднення харчових продуктів через неналежний стан здоров'я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд. Операторам ринку харчової продукції необхідно запровадити з урахуванням природи (виду) продукту та процесів виробництва перевірки зовнішнього вигляду персоналу перед початком роботи на наявність ознак гнійничкових захворювань; повідомлення про ознаки в них інфекційних захворювань чи контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопущення до роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів.

7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміття, їх збір та видалення з потужності

Ця програма-передумова має забезпечити: виконання операторами ринку всіх передбачених законодавством вимог щодо утилізації відходів; інформацію про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами; визначення графіків та способів вивезення відходів із приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення. При цьому має враховуватися можливість перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення; місця зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, вимоги щодо зберігання відходів; стан контейнерів, місткостей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію; вивезення відходів із території потужності та їх утилізацію, у тому числі за укладеними відповідними угодами.

8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби

Упровадження комплексу заходів щодо контролю, профілактики та боротьби зі шкідниками згідно із принципами, правилами і вимогам НАССР дозволяє істотно скоротити ризики, пов'язані із безпекою продукту, а також захистити виробництво від біологічного забруднення.

Дератизація – це комплексні заходи для знищення гризунів (щурів, мишей, полівок тощо) [13].

Дезінсекція – це один із видів знезараження, що являє собою знищення комах, здатних переносити трансмісивні інфекції, за допомогою спеціальних хімічних засобів, шляхом впливу гарячої води з парою або за допомогою біологічних засобів [13].

9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин

Ця програма-передумова має забезпечити: визначення операторами ринку переліку сполук, які використовуються та потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо); правила приймання та зберігання токсичних сполук та речовин; спосіб постачання (доставки) сполук та речовин у зони використання за умови уникнення перехресного забруднення; правила зберігання та використання сполук та речовин у зонах поводження з харчовими продуктами з метою запобігання негативному впливу на харчові продукти, запровадження обліку використання сполук та речовин; умови допуску до роботи з токсичними сполуками та речовинами персоналу, який пройшов відповідне навчання.

Токсичні речовини – це речовини чи відходи, які в разі проникнення всередину організму через органи дихання, травлення або через шкіру можуть спричинити затяжні чи хронічні захворювання, враховуючи онкологічні ракові захворювання.

10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками

Ця програма-передумова має забезпечити розроблення операторами ринку контрольних заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для перероблення харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.

11. Зберігання та транспортування

На підприємствах мають бути створені належні умови для зберігання сировини, готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для перероблення харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів.

Зберігання харчових продуктів – це забезпечення у складських приміщеннях оптимального режиму зберігання товарів відповідно до їхніх фізико-хімічних властивостей.

Режим зберігання – це сукупність умов (температура, вологість, циркуляція повітря, склад повітря тощо), за яких харчовий продукт зберігає свої властивості. Для кожного продукту передбачений певний режим зберігання, що залежить від хімічного складу, фізичних властивостей, способу упакування тощо.

Мінімальний термін придатності харчового продукту – це дата, до настання якої характеристики харчового продукту залишаються незмінними в межах, визначених оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за

інформацію щодо такого харчового продукту, за умови його зберігання відповідно до вимог, установлених таким оператором ринку.

Дата «вжити до» – це граничний термін (календарна дата) споживання харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є швидкопсувними, визначена оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про харчовий продукт, після спливу якої харчовий продукт може вважатися небезпечним для здоров'я людини.

12. Контроль за технологічними процесами

Ця програма-передумова має забезпечити: упевненість операторів ринку в тому, що умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів і є докази того, що такі параметри відповідають установленим нормам; провадження чітких процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами (приймання їх за певних умов або направлення на використання для інших цілей).

13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів

Ця програма-передумова має забезпечити: виконання операторами ринку Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639 VIII від 6 серпня 2019 р.; належну ідентифікацію партій харчових продуктів та забезпечення простежуваності маркування партій перероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів одразу під час їх пакування (фасування); якщо продукти маркуються пізніше, вони повинні мати визначений номер партії на час їх тимчасового зберігання; строк зберігання (дата «Вжити до», дата виробництва, кінцева дата споживання) маркованих харчових продуктів має вираховуватися від дати виробництва.

10.5. Практичні аспекти впровадження системи НАССР

Першим завданням у розробленні системи НАССР є формування робочої групи, знання та досвід якої мають бути достатніми для повного розуміння процесу, визначення всіх потенційних небезпечних чинників і критичних точок контролю (КТК), розроблення плану НАССР, упровадження та підтримування системи НАССР. Робоча група має складатися з фахівців різного профілю і може містити працівників таких підрозділів, як виробництво, промислова санітарія, забезпечення якості, лабораторні дослідження, інженерне забезпечення та інспекційний контроль. Робоча група має також містити персонал, безпосередньо залучений до повсякденного виконання технологічних операцій, оскільки саме він краще знає конкретні різноманітності та обмеження операцій. Робоча група НАССР може потребувати залучення незалежних сторонніх експертів для отримання порад щодо визначених питань або проблемних сфер. Оптимальний склад робочої групи має становити не більше шести осіб. Члени робочої групи не мають обіймати надто високі посади, інакше вони будуть не в курсі того, що саме відбувається на виробничому рівні, але й не має посідати надто низьке положення,

оскільки інакше вони не будуть мати уявлення про діяльність підприємства в широкому сенсі [13, 17, 19].

Робоча група має містити координатора (керівника) (рис. 10.2), який координує роботу робочої групи, забезпечуючи розроблення, впровадження та підтримування системи НАССР. Організацію засідань робочої групи, реєстрацію членів групи на засіданнях, ведення протоколів рішень, прийнятих робочою групою здійснює технічний секретар, функції якого може виконувати один зі спеціалістів робочої групи. Залучений до роботи групи персонал має ґрунтовно розуміти та знати: технологію та обладнання, що використовуються на технологічних лініях; практичні аспекти операцій, пов'язаних із виробництвом харчових продуктів; послідовність виконання та технологію процесу; застосовані принципи та методи харчової мікробіології; принципи та методики НАССР; нормативну та технічну документацію на продукцію. Вище керівництво підприємства має визначити і своєчасно надати робочій групі необхідні ресурси для розроблення НАССР, зокрема: час і місце для проведення засідань, аналізу, навчання, підготовки документів системи та вирішення адміністративних питань; засоби для початкової підготовки членів групи; необхідну документацію; доступ до джерел інформації; доступ до аналітичних лабораторій; програмне забезпечення робіт; обчислювальну та організаційну техніку [13].

На стадії виявлення (ідентифікації) небезпек аналізуються характеристики продукту, інгредієнти, сировина, що входять у продукт. Детальний опис продукту є ідентифікацією можливих небезпек і ризиків, які можуть перебувати в інгредієнтах або матеріалі упаковки. Спочатку ведеться опис отриманої сировини, де визначаються його основні властивості та стан. Сировина, призначена для перероблення, зберігання, або сам продукт, до якого застосовується план НАССР, мають містити: назва сировини/продукції; нормативний документ (посилання на нього); характеристики/склад; характеристики продукту; мікробіологічні та хімічні критерії; вид оброблення (наприклад, теплове оброблення, заморожування, соління, коптіння тощо); спосіб пакування продукції (наприклад, герметична, вакуумна упаковки тощо); маркування; терміни та умови зберігання/транспортування; строк реалізації; спосіб реалізації, метод збуту; дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів; спосіб споживання (використання). Крім того, необхідно провести оцінювання алергенів використаної сировини та виявити конкретні алергени, які входять до складу продукції та інгредієнта як незаголового компонента. Прогнозування використання продукту має враховувати і спосіб його приготування з подальшим визначенням терміна та умов зберігання продукту [13, 17, 19].

Наступним етапом є складання блок-схеми технологічного процесу виробництва, на якій необхідно пронумерувати всі етапи процесу. Після завершення аналізу НАССР на блок-схемі позначають критичні контрольні точки. Оскільки точність блок-схеми має критичне значення для подальшого проведення аналізу небезпечних чинників, наявність та повноту врахування етапів, відмічених у блок-схемі, необхідно перевірити на виробництві шляхом порівняння з фактичною ситуацією [13].

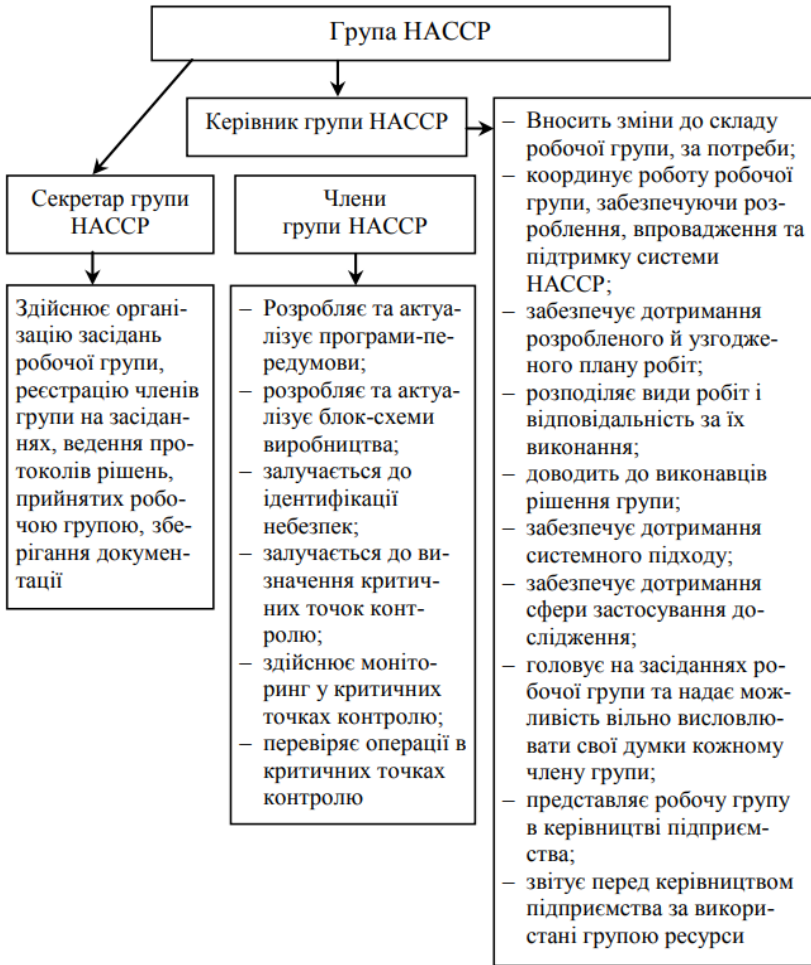


Рис. 10.2 – Розподіл обов’язків між членами групи НАССР [13]

Аналіз небезпечних чинників поєднує в собі ідентифікацію небезпечних чинників та їх оцінювання. Необхідно урахувати всі реальні або потенційні небезпеки, які можуть виникати в кожному інгредієнті чи на кожному етапі технологічного процесу. Спочатку необхідно визначити види небезпечних чинників, що характерні для харчового продукту та його виробництва: біологічні, фізичні, хімічні, алергени. На основі цього розгляду може бути складений перелік потенційних небезпек, які можуть виникнути, збільшитись і які можна усунути на кожному етапі технологічного процесу. Далі проводять аналіз небезпечних

чинників, оцінюють потенційну значущість ризику перевищення небезпечним фактором допустимого рівня, розглянувши ймовірність його виникнення та тяжкість наслідків і визначають відповідні контрольні заходи. Після завершення аналізу небезпечних чинників група НАССР має розглянути, які контрольні заходи існують чи які можна застосувати для контролю кожного небезпечного чинника. Етапи, на яких незважаючи на впроваджені заходи з контролю, ризик перевищення небезпечним чинником допустимого рівня залишається значним, будуть розглядатися для визначення критичних контрольних точок [13].

Критичною контрольною точкою (ККТ) є етап, стадія або процес, над якими можна встановити управління для запобігання, усунення або зменшення до допустимого рівня потенційних ризиків. Кількість критичних точок нічим не обмежена і залежить від складності технологічного процесу, властивостей сировини тощо. Критичні контрольні точки можуть бути виявлені на будь-якій стадії технологічного процесу і саме в них можна попередити, а також усунути забруднення або звести його до прийнятного рівня. Завдання групи НАССР – звести кількість ККТ до мінімуму, не загрожуючи безпечності харчових продуктів, адже кожна ККТ вказує на потенційну небезпеку у процесі виробництва. Для визначення ККТ використовується інформація, отримана в результаті проведеного аналізу небезпечних чинників. До уваги беруться етапи технологічного процесу, на яких ризик перевищення небезпечним фактором допустимого рівня залишається значним і може призвести до загрози безпечності харчового продукту [13, 17, 19].

Для кожної визначеної ККТ мають бути визначені критичні межі. **Критичні межі** – це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного продукту від небезпечного. Тобто, це максимальні чи мінімальні значення, за якими біологічний, фізичний, хімічний параметр має контролюватись у критичній контрольній точці для запобігання, усунення або зменшення до прийнятного рівня ідентифікованого значимого небезпечного чинника [13].

Моніторинг – це заплановані спостереження чи вимірювання, які проводяться, щоб установити, чи перебуває ККТ під контролем. Результати моніторингу фіксуються та звертається на них увага під час наступних перевірок. Завдяки моніторингу ККТ отримуються дані для оперативного управління небезпечними чинниками [13].

П'ятий принцип системи НАССР передбачає розроблення коригувальних дій. Дії треба розробити для кожної ККТ, якщо значення вимірюваного показника вийде за задані граничні межі. Ці дії дозволять повернути процес виробництва в установлені критичні межі, а продукт у статус безпечний. Дії група НАССР розробляє завчасно, задокументувавши їх у відповідних процедурах. Отже, під час коригувальних дій необхідно визначити причину невідповідності, задокументувати її, відновити контроль над процесом та утилізувати небезпечний продукт [13].

Шостий принцип системи НАССР містить процедуру верифікації, тобто перевірки шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання

визначених вимог. Метою верифікації (перевірки) є отримання упевненості в тому, що план НАССР базується на надійних наукових обґрунтуваннях, забезпечує контроль за небезпечними чинниками, пов'язаними з харчовим продуктом та технологічним процесом, та належно виконується.

Метою валідації (підтвердження) є: демонстрація, що всі рішення, прийняті під час дослідження плану НАССР, мають під собою наукове та/або технічне обґрунтування і базуються на належних практиках виробництва та гігієни; переконання, що план НАССР є правильно продуманим і ефективним; оцінювання того, що розроблений план НАССР може бути впроваджено повністю; надання клієнтам (іншим операторам ринку) чи органам державного контролю (нагляду) доказів того, що прийняті рішення є правильними, а заходи контролю – ефективними. Валідацію документації плану НАССР перший раз проводять після його розроблення перед впровадженням на практиці. Подальшу валідацію здійснюють із визначеною певною частотою для оцінювання відповідності документації дійсним технологічним процесам [13].

Оператор ринку повинен мати докази впровадження та ефективності системи НАССР. Процедура ведення записів та документації є сьомим принципом системи НАССР. Уся документація має відповідати розміру потужності, особливостям технологічних процесів і давати змогу оператору ринку перевіряти впровадження та дієвість заходів із контролю, що передбачені системою НАССР [13, 17, 19].

Лекція № 11

Тема: Організація обслуговування та раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства

11.1. Організація обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

11.2. Правила етикету і норми поведінки за столом.

11.3. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.
(матеріал теми укладено на основі джерел [2, 14–16, 17])

11.1. Організація обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства

Метод обслуговування споживачів – це спосіб реалізації продукції закладів ресторанного господарства. Розрізняють два методи обслуговування: обслуговування офіціантом, барменом, буфетником та самообслуговування [14].

Форма обслуговування споживачів – це організаційний прийом, який є різновидом або поєднанням методів обслуговування. Приклади форм обслуговування: реалізація кулінарної продукції через торговельні автомати, за типом «шведського столу», комплексні обіди тощо [14–17].

Види, методи і форми обслуговування на підприємствах залежать від місця вживання їжі, способу її отримання і доставлення споживачам, ступеня участі персоналу в обслуговуванні. Вибір найбільш раціональних видів обслуговування сприяє більш повному задоволенню попиту споживачів.

Основними видами обслуговування у ЗРГ є [14–16]:

- реалізація продукції в залах закладів відкритого типу (ресторани, бари, їдальні, кафе, закусочні), а також в їдальнях при промислових підприємствах та навчальних закладах;

- обслуговування пасажирів у дорозі, на транспорті;
- реалізація кулінарної продукції через магазини (відділи) кулінарії;
- організація обслуговування офіціантом (барменом) вдома.

У ЗРГ застосовуються методи обслуговування [14–17]:

- самообслуговування;
- обслуговування офіціантами, барменами;
- комбінований метод.

За масового обслуговування, у випадку невеликого асортименту страв, для прискорення обслуговування застосовується самообслуговування, в процесі якого споживачі самостійно беруть з роздавальної холодної страви і напої, борошняні кондитерські вироби. Гарячі страви роздавальники порціонують безпосередньо перед відпусканням.

Обслуговування офіціантами застосовується в ресторанах, барах, інколи в кафе, в яких створення комфорту відіграє визначальну роль. Ці підприємства призначені не лише для виконання послуги харчування, але й для організації відпочинку споживачів [14–16].

За комбінованого методу передбачається поєднання двох вказаних методів обслуговування. Наприклад, підприємство працює вдень за методом самообслуговування (загальнодоступна їдальня, кафе), а ввечері – обслуговування офіціантами. У цих ЗРГ також мають створюватися умови для організації відпочинку споживачів [14–16].

Форми самообслуговування [14–17]

Залежно від участі персоналу в обслуговуванні розрізняють повне і часткове самообслуговування. За повного самообслуговування споживач виконує всі операції, пов'язані з отриманням страв, доставленням їх до обіднього столу і прибиранням посуду. За часткового самообслуговування більшість цих операцій виконує персонал ресторанного закладу для прискорення обслуговування. Прикладом часткового самообслуговування є попереднє накриття столів у їдальнях при виробничих підприємствах і навчальних закладах, де встановлена єдина обідня перерва і харчування організоване через комплексні сніданки та обіди. При цьому споживачі лише розливають у тарілки перші страви із супниць, заздалегідь виставлених на столи та відносять використаний посуд.

За способом розрахунку зі споживачами розрізняють самообслуговування з попереднім, подальшим, безпосереднім розрахунком та оплатою після вживання їжі. При самообслуговуванні з попереднім розрахунком споживачі, ознайомившись з меню, отримують чек і розраховуються в касі, а потім за цими чеками отримують вибрані страви на роздачі. Цей вид самообслуговування уповільнює процес обслуговування. Значне прискорення при застосуванні цієї форми обслуговування досягається за відпускання комплексних обідів за заздалегідь придбаних талонах або абонементів [14–16].

Самообслуговування з подальшим розрахунком – це розрахунок за вибрані страви в кінці роздавальної зони. Перевагами цієї форми обслуговування є можливість безпосереднього вибору страв споживачами, звільнення роздавальників від розбирання чеків, що прискорює процес обслуговування.

Самообслуговування з безпосереднім розрахунком забезпечує одночасність вибору страв, отримання і оплати їх вартості. У цьому випадку відпускання продукції і розрахунок зі споживачем проводиться одним працівником. Ця форма обслуговування застосовується в буфетах, закусочних, при обслуговуванні через барну стійку в барах.

За самообслуговування з оплатою після вживання їжі споживач, вибравши страви і напої, отримує чек у касира в кінці роздавальної зони, який оплачує при виході із залу. Застосування цієї форми обслуговування сприяє посиленню контролю за веденням розрахункових операцій [14–16].

Форми обслуговування офіціантами [14–16]

Залежно від кількості виконуваних офіціантом операцій розрізняють повне і часткове обслуговування. За повного обслуговування всі операції (одержання продукції, доставлення її в зал, подавання страв і напоїв в обнос, збирання посуду, розрахунок) здійснюють офіціанти. Повне обслуговування офіціантами забезпечує більш високу культуру обслуговування і застосовується під час проведення бенкетів та прийомів, а також при обслуговуванні споживачів у вечірні години. У

ресторанах високого класу використовується протягом усього робочого дня [14–16].

Часткове обслуговування офіціантами передбачає виконання деяких функцій споживачами залежно від часу, місця обслуговування, характеру проведених заходів, контингенту споживачів. Це дозволяє прискорити процес обслуговування та скоротити чисельність обслуговуючого персоналу. При частковому обслуговуванні офіціанти доставляють продукцію з роздавальні в зал, ставлять страви на стіл. За столом споживачі обслуговують себе самі. При обслуговуванні за типом «шведського столу» на стіл заздалегідь виставляють холодні закуски, солодкі страви, кондитерські вироби. Для реалізації перших і других страв у залі ресторану встановлюють спеціальні марміти з вітриною зразків страв, стопками тарілок і наборами для розкладання [14–16].

За способом розрахунку метод обслуговування офіціантами має дві форми: з попереднім і наступним розрахунком. Форма обслуговування офіціантами з попереднім розрахунком передбачає придбання чеків на страви, що входять до складу комплексного обіду (сніданку, вечері), або розрахунки на обслуговування бенкетів оплачуються попередньо (повністю або частково). При обслуговуванні офіціантами з наступним розрахунком вартість поданих страв і напоїв оплачується наприкінці обслуговування готівкою або кредитною карткою [14].

За організацією праці офіціантів обслуговування поділяється на індивідуальне та бригадне. Індивідуальна форма обслуговування офіціантами має особливості: за кожним офіціантом закріплюють кілька столів (місць), і він виконує всі елементи техніки обслуговування (прийом замовлення, сервірування стола, подавання страв і напоїв, розрахунок зі споживачами, збирання посуду). Більш раціональною є бригадна форма обслуговування. До складу бригади входять офіціанти різної кваліфікації (від 4 до 8 осіб). Два-три офіціанти утворюють ланку. За бригадної форми обслуговування робота будується за принципом поділу (спеціалізації) і кооперації праці офіціантів [14–16].

Обслуговування офіціантами споживачів, які відвідали заклад з метою харчування і відпочинку, також має два різновиди: обслуговування за індивідуальними замовленнями у закладах з музичною програмою та обслуговування бенкетів, тематичних обідів, балів, вечорів, презентацій тощо. Залежно від виду заходу, бенкетне обслуговування має такі форми: бенкет за столом, бенкет-чай, фуршет-десерт, бенкет-коктейль тощо. Різновидом методу обслуговування офіціантами є обслуговування барменами і буфетниками-офіціантами. У вирадку обслуговування за барною стійкою бармен готує напої, подає їх гостям, здійснює з ними розрахунок (наступний) і забирає посуд.

Основні елементи обслуговування в ресторани [14–16]

Обслуговування в ресторані складається з таких елементів: зустріч і розміщення відвідувачів, прийом і оформлення замовлень, передача замовлень на виробництво, одержання і подача буфетної продукції, замовлених закусок, страв, напоїв, розрахунок з клієнтами.

Зустріч і розташування гостей [14–16]

Зустрічає відвідувачів швейцар, відкриваючи двері ресторану і вітає гостей. Зустріч гостей у ресторані можна доручити hostess, який зустрічає їх, проводить до столика, пропонує меню і карту вин, якщо офіціант у цей час зайнятий обслуговуванням інших відвідувачів. Цей підхід дозволяє приділити відвідувачам належну увагу. За відсутності посади hostess зустріч і розміщення гостей за вільними столиками здійснює метрдотель. Він вітає гостей і допомагає їм зайняти місця. Меню в розгорнутому вигляді подають у першу чергу дамі, чоловіку – карту вин. Для великої групи гостей із дозволу метрдотеля може бути складений з декількох столів загальний стіл. Метрдотель або hostess пропонує гостю сісти, висунувши стілець і запросивши його жестом. Якщо прийшли разом чоловік і жінка, то жінці hostess пропонує зайняти місце першою, а потім пропонує сісти чоловіку; жінка сідає праворуч від чоловіка [14–16].

Прийом і оформлення замовлення [14–16]

Меню офіціант пропонує в обкладинці в розгорнутому вигляді зліва лівою рукою. Меню вручається жінці. Якщо за столом сидять кілька людей, то перевага надається старшому, ювілярові. Запропонувавши меню, офіціант звертає увагу гостей на фірмові страви. Разом з меню подається прейскурант вин у закритому вигляді. Зачекавши кілька хвилин, офіціант дає можливість ознайомитися з асортиментом страв. Потім він має підійти до столу і прийняти замовлення, за необхідності порекомендувати ту чи іншу страву з урахуванням віку гостя, побажання, пори року тощо. Рекомендуючи ту чи іншу страву офіціант має розповісти про її смакові якості та особливості приготування. Необхідно уточнити також, скільки часу необхідно для виконання замовлення. Потім офіціант може допомогти відвідувачам у виборі вин до замовлених страв. Офіціант записує замовлення в послідовності: спочатку холодні страви і закуски, гарячі закуски, потім перші і другі страви, десерт та буфетна продукція. При цьому він має стояти справа від гостя, який робить замовлення, злегка нахилившись до нього, не торкаючись при цьому столу та стільця [14–16].

Продукцію сервіс-бару офіціант приносить у зал і розміщує її на підсобному столі. Потім він подає гостям прохолодні напої і досервіровує стіл відповідно до замовлення. Наливати напої необхідно спокійно та обережно. Наповнивши келих на 3/4 об'єму, необхідно повернути кисть руки вправо так, щоб краплі не потрапили на стіл. Спочатку на стіл подають хліб, потім холодні страви і закуски, дотримуючись послідовності їх подачі. Температура подачі холодних страв і закусок не має перевищувати 14°C. Гарячі закуски подають, як правило, у тому посуді, в якому вони були приготовлені, не перекладаючи в тарілки. Тому їх ставлять безпосередньо перед гостем. Температура подачі – 85...90°C. Супи подають після холодних і гарячих закусок. Гарячі супи подають за температури не нижче 75°C, а холодні – 10...14°C. Перш ніж подавати другі страви, офіціант відповідно до замовлення досервіровує стіл: розкладає столові або рибні набори, ставить мілку столову тарілку. Якщо замовлені рибні і м'ясні страви, то на столі мають бути два набори – рибний і столовий. Температура других страв у їдальнях і закусочних, кафе із самообслуговуванням – 60...65°C, у ресторанах – 85...90°C.

Для збереження необхідної температури офіціант одночасно зі стравами приносить підігріті мілкі тарілки. Перед подачею другої страви офіціант прибирає зі столу використаний посуд з-під закусок і перших страв і досервіровує стіл. Офіціант обов'язково має дотримуватися правила: перед порціонуванням показувати страву гостю. Обід або вечеря в ресторані, як правило, закінчується подачею солодких страв. Усі солодкі страви подають з правого боку правою рукою і ставлять перед гостем. Більшість гарячих солодких страв з роздачі відпускають у металевому посуді, в якому вони були приготовані. Гарячі солодкі страви звичайно мають температуру 70...75°C. Холодні солодкі страви мають температуру 8...10°C. Гарячі і холодні безалкогольні напої подають, як правило, після десерту. Замовлені сигарети подаються гостю на маленькому підносі. Запечатану пачку офіціант показує, підійшовши до гостя зліва, щоб він переконався в цілості упакування і наявності акцизної марки. Одержавши дозвіл, офіціант на підсобному столі розпечатує пачку і висуває дві-три сигарети. Сигари пропонуються в сигарній шухляді. Відвідувач сам вибирає сигару. Потім офіціант підготовляє її [14–16].

Прибирання столів і заміна використаного посуду [14–16]

У процесі обслуговування офіціант має швидко підготувати стіл до подачі чергової страви, збираючи використаний посуд і набори та замінюючи їх чистими. Використані тарілки офіціант відносить на підсобний стіл і відразу приносить чисті.

Порядок розрахунку з відвідувачами [14–16]

У ресторанах використовують готівковий і безготівковий розрахунки. На підставі виконаного замовлення здійснюється розрахунок готівкою. Після того, як гості попросили подати рахунок, офіціант кладе його на маленький піднос (папку для рахунка тощо) і кладе на стіл відвідувачеві. Отримавши гроші, він з рахунком підходить до касира і робить оплату. Касир перевіряє купюри, кладе їх поряд з касою, пробиває чек і повертає офіціанту рахунок, погашений чек і здачу. Рахунок, погашений чек і здачу в спеціальній папці офіціант подає замовнику. У ресторанах також можна здійснювати безготівковий розрахунок.

Основні способи подачі [14–16]:

- в обнос (французький спосіб) – перекладання замовленої страви на тарілку гостя за допомогою спеціальних наборів;
- перекладання закусок і страв у тарілки на підсобному або приставному столі (англійський спосіб);
- у стіл – розміщення замовлених страв (кілька порцій в одному посуді або однопорційному) на обідньому столі.

Офіціант має дотримуватися правила порціонування страв: спочатку брати основний продукт, перекладати його в тарілку відвідувача, потім перекладати гарнір, розміщуючи його за основним продуктом. Цим способом він перекладає більшість холодних і гарячих страв, що складаються із порціонних шматків м'яса, риби і гарнірів, а також фаршированих виробів [14–16].

11.2. Правила етикету і норми поведінки за столом

Етикет – це норми і правила поведінки, прийняті в суспільстві. Правила етикету передбачають, зокрема, уміння тримати себе за столом, правильно користуватися столовими наборами тощо, уміння, яким однаково мають володіти офіціанти і гості ресторану. Основні правилами поведінки за столом [14–16]:

- не рекомендується сидіти занадто далеко від краю столу або занадто близько і класти лікті на нього, на столі мають знаходитися лише кисті рук;
- за столом треба сидіти прямо, злегка нахилившись вперед і на всьому сидінні, а не на його краї;

- серветку беруть з тарілки, коли починають подавати страви; її необхідно розгорнути і, складену вдвоє, покласти на коліна так, щоб нижня її половина виступала над верхньою на 2...3 см; серветку прикладають до губ перед тим, як узяти келих, щоб на склі не залишилися сліди жиру;

- поївши, серветку не згортають, а кладуть зліва від тарілки; паперову серветку кладуть на використану тарілку;

- тости, хліб, а також булочки, печиво, пиріжки, фрукти прийнято брати руками; хліб необхідно обережно відламувати маленькими шматочками, а потім, за бажанням, намазувати їх маслом, паштетом чи ікром.

Існують певні правила і при користуванні столовими наборами [14–16]:

- ложку тримають між великим і вказівним пальцями, причому її ручка злегка упирається в середній палець, до рота її підносять злегка навскіс;

- під час вживання їжі ніж тримають у правій руці, виделку – в лівій; якщо користуються лише виделкою, її тримають у правій руці;

- розрізаючи страву, виделку тримають під невеликим кутом до тарілки, а не перпендикулярно їй, що виключає можливість зісковзування; не варто нарізати відразу кілька шматків;

- якщо на столі січені страви – котлети, зрази, тюфтельки, голубці, їх вживають лише виделкою; такі страви, як омлет, овочі, запіканки також вживають тільки за допомогою виделки;

- якщо доводиться під час вживання їжі взяти хліб чи випити води, ніж і виделку кладуть на тарілку так, як їх тримали;

- закінчивши їсти, ніж і виделку кладуть у тарілку ручками в один бік.

Особливості вживання страв [14–16]

Ікру зернисту осетрових і лососевих риб кладуть лопаткою на тарілку. Лопатку залишають в ікорниці. На край цієї ж тарілки кладуть масло, потім на шматочок хліба намазують масло та ікру, притримуючи його на тарілці двома пальцями. Бутерброди, сендвічі їдять за допомогою ножа і виделки. Рибні, м'ясні делікатеси переносять на закусочну тарілку виделкою, їдять за допомогою ножа і виделки. Не потрібно підносити ніж до рота і накладати їжу на виделку ножом. Салати їдять виделкою, тримаючи її в правій руці. Шматочком хліба в лівій руці можна підсунути салат на виделку. Гарячі закуски вживають безпосередньо з посуду, в якому вони готувалися, закусочною виделкою. Жульєн із птиці або дичини, гриби в сметані їдять із кокотниць, користуючись кокотною виделкою або чайною ложкою. Раків із загального блюда перекладають на тарілку ложкою. Раків

можна брати руками або за допомогою спеціального столового набору. Бульйон, пюре їдять бульйонною або десертною ложкою, притримуючи лівою рукою ручку чашки. Піріжок не розламують, а відкушують від цілого. Бульйон у чашці можна допити ковтками з чашки. Суп їдять, черпаючи ложкою від себе. Галушки, локшину, картоплю за необхідності розламують ложкою. Рибні гарячі страви вживають за допомогою рибного набору (виделки і ножа). Виделкою відокремлюють м'якоть риби від кістки, притримуючи ножем. Рибу ножем не ріжуть. За відсутності рибного набору рибу їдять двома виделками: виделкою в правій руці відокремлюють м'якоть від кістки, виделкою в лівій – кладуть шматочок риби в рот. Якщо є лише одна виделка, її беруть у праву руку. Іноді на стіл зліва ставлять невелику тарілочку для кісток. Гірчицю і сіль беруть спеціальними ложечками. Гірчицю кладуть на дно тарілки справа. Страви з птиці та дичини необхідно вживати за допомогою виделки і ножа, а коли м'ясо буде зрізане до кістки, можна взяти її рукою і доїсти м'ясо, яке залишилося. Довгі макарони необхідно розділяти виделкою. Пельмені наколюють на виделку і кладуть цілими до рота, щоб не витікав сік. Солодку страву, наприклад компот з вишні, подану в скляній креманці на підставній тарілці, їдять десертною ложкою. Кісточки ложкою кладуть на тарілку; пити з креманки не прийнято. Морозиво їдять чайною ложкою або спеціальною ложкою для морозива. Тістечка з м'якою консистенцією їдять за допомогою десертної виделки. Тістечка, які легко кришаться (піскове, мигдальне) їдять, тримаючи в руці. Тістечка, булочки з кремом та іншими начинками їдять, тримаючи їх у руці. Печиво їдять, відламуючи по шматочку. Чай і каву п'ють з чашки, ложечку після розмішування цукру кладуть на блюдце. Яблука і груші кладуть на десертну тарілку, розрізаючи фруктовим ножем на чотири чи вісім частин. Потім їх очищують від шкірки і видаляють сердцевину. Скибочки беруть рукою або виделкою. Персики та абрикоси великих розмірів надрізають і розламують навпіл, видаляють ножем кісточку. Половинки персика їдять за допомогою ножа і виделки; половинки абрикоса їдять не розрізаючи. Мандарини очищують від шкірки рукою і скибочки беруть руками. Апельсин беруть у ліву руку і фруктовим ножем надрізають шкірку до м'якоті скибочками (6 чи 8 скибочок) і відокремлюють смужки від м'якоті, щоб вийшла квітка; за допомогою ножа відокремлюють білу волокнисту м'якоть, а потім розділяють на скибочки. Їх беруть руками, кісточки виймають з рота за допомогою чайної ложки і кладуть на тарілку. Банан беруть у ліву руку, підрізають його верхню частину, щоб легше було зняти з нього шкірку. Аби банан не зламався, його очищують до половини і їдять, тримаючи в правій руці. Грейпфрут подають розрізаним навпіл упоперек, середину відокремлюють від шкірки, посипають цукром і їдять десертною ложкою. Сливи розламують і ножем видаляють кісточку. Виноград, нарізаний на гронця, беруть лівою рукою, а правою кладуть ягоди до рота по одній штучці. Кісточки виймають з рота на чайну ложку і кладуть на тарілку. Кавун, нарізаний на сегменти зі шкіркою, кладуть на тарілку шкіркою вниз. Потім, користуючись фруктовим ножем і виделкою, відрізають по шматочку і їдять за допомогою виделки, попередньо ножем видаливши насіння [14–16].

11.3. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства

Кадровий склад персоналу ЗРГ: шеф-кухар та його команда, бар-менеджер, бармен і сомельє, обслуговуючий персонал, хостес, офіціанти, управляючий та команда топ-менеджерів, служба охорони та інші співробітники закладу.

Раціональна організація праці – це праця, яка, ґрунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей в єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності та збереження здоров'я. Завдання раціональної організації праці у ЗРГ (рис. 11.1) пов'язані між собою і мають вирішуватися в комплексі [14–16].



Рис. 11.1 – Основні завдання раціональної організації праці в ресторанному господарстві [14–16]

Напрями раціональної організації праці [14–16]:

- розроблення раціональних форм поділу і кооперації праці;
- удосконалення організації та обслуговування робочих місць;
- впровадження прогресивних прийомів та методів праці;

- поліпшення умов праці;
- підготовки і підвищення кваліфікації кадрів;
- раціоналізація режимів праці і відпочинку;
- зміцнення дисципліни праці;
- удосконалення нормування праці.

Розроблення і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці є одним із головних напрямів організації праці.

Розподіл праці в закладах ресторанного господарства може бути функціональним (наприклад, між працівниками виробництва і торговельного залу), технологічним (за видами робіт), поопераційним (рис. 11.2) [14–16].

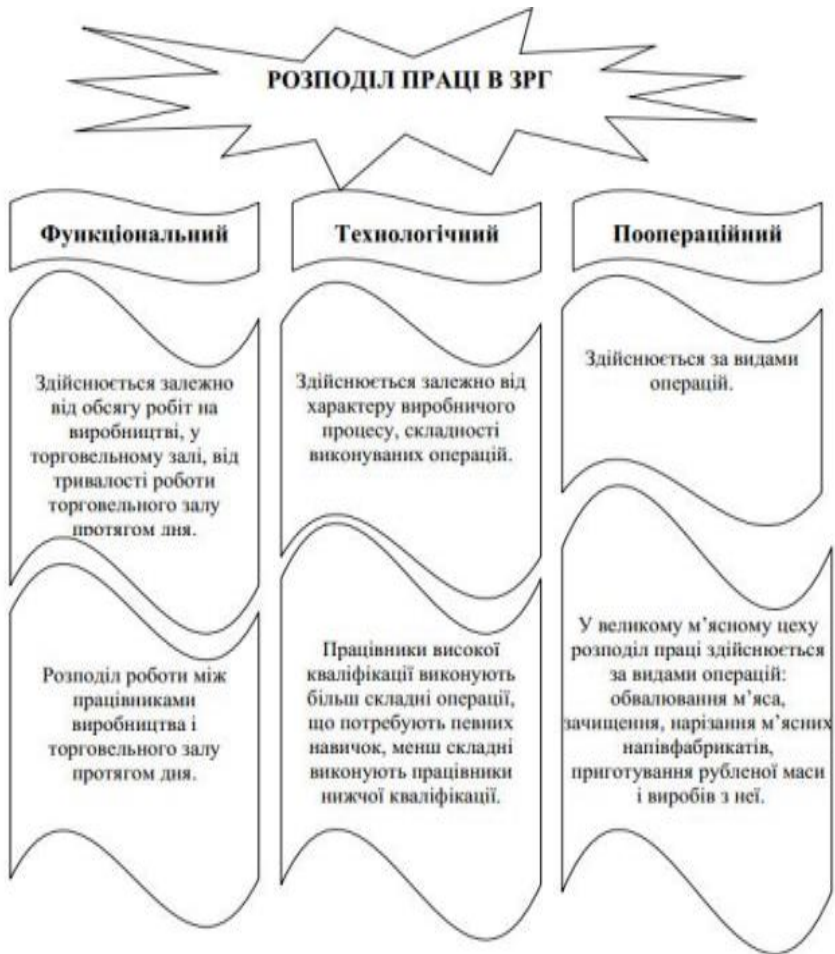


Рис. 11.2 – Розподіл праці в закладах ресторанного господарства [14–16]

Важливе значення для підвищення ефективності роботи виробництва має кооперація праці. Формою кооперації праці в ресторанному господарстві є створення великих підприємств, об'єднань (комбінат харчування), фірм (наприклад, фірма шкільного і студентського харчування); кооперація усередині підприємства – створення виробничих бригад (рис. 11.3) [14–16].

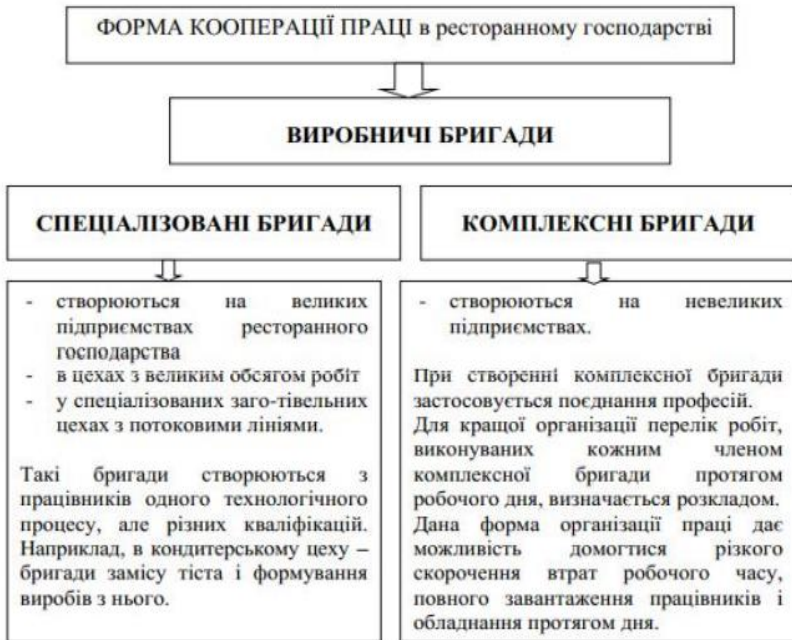


Рис. 11.3 – Характеристика виробничих бригад [14–16]

Вимоги до організації робочих місць у ЗРГ [14–16]

Ефективна організація виробництва передбачає раціональну організацію робочих місць. **Робоче місце** – це ділянка виробничої площі, на якій розташоване обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції. Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентарю та створення безпечних умов праці. Для прискорення переміщення напівфабрикатів і готової продукції від одного робочого місця до іншого необхідно забезпечити зручний зв'язок між робочими місцями. У цехах (залежно від їх конфігурації) може бути передбачене лінійне, рівнобіжне, Г-, П-подібне, кругове розташування робочих місць [14–16].

З метою створення комфортних умов праці значна увага приділяється розміру виробничих столів, полиць, стендів, стелажів. Висота виробничого

обладнання має бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні. Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентарю і посуду. Посуд та інвентар підбирають відповідно до норм технічного оснащення підприємств ресторанного господарства залежно від типу і потужності підприємства. До виробничого інвентарю висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності тощо. Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася можливість одержання травм, опіків (використання захисних екранів, огорожень, запобіжних пристроїв, попереджувальної сигналізації) [14–16].

Поліпшення організації та обслуговування робочих місць [14–16]

Важливим напрямом організації праці є поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Правильна організація робочого місця передбачає забезпечення його раціонального планування, оснащення інструментами, обладнанням, своєчасну подачу матеріалів, сировини, тари; створення сприятливих санітарно-гігієнічних та естетичних умов праці. При організації робочих місць необхідно враховувати потужність і спеціалізацію підприємства, характер технологічних процесів, послідовність їх виконання, ступінь розподілу праці. На доготівельних підприємствах передбачають комбіновані робочі місця (для виконання декількох технологічних операцій), які забезпечують необхідним набором інструментів, посуду, інвентарю. Універсальні робочі місця забезпечують інструментом необхідним лише для виконання поточної операції, а для розміщення інших інструментів і пристроїв обладнують висувні ящики або полиці. На робочих місцях з великою часткою ручної праці, раціоналізація яких за рахунок механізації недоцільна або неможлива, варто передбачати заходи щодо перепланування робочих місць, що забезпечується встановленням пересувного обладнання. З метою зростання продуктивності праці в закладах ресторанного господарства проводять атестацію робочих місць [14–16].

Висновок щодо відповідності або невідповідності робочого місця нормативним вимогам робиться з урахуванням низки критеріїв [14–16]:

- наявність на робочому місці обладнання та його технічний стан;
- наявність підйомно-транспортних засобів;
- відповідність обладнання раціональному використанню виробничої площі;
- відповідність застосовуваної технології забезпеченню високої якості робіт, продукції та обслуговування;
- кліматичні умови, освітленість, запиленість, загазованість.

З урахуванням вищезазначених критеріїв атестаційна комісія робить висновок щодо відповідності або невідповідності робочого місця нормативним вимогам. У разі невідповідності робочого місця нормативним вимогам розробляються організаційно-технічні заходи щодо його раціоналізації.

Одним із обов'язкових напрямів організації праці є поліпшення умов. Для підвищення працездатності, зниження стомлюваності і збереження здоров'я персоналу у ЗРГ мають бути створені комфортні умови праці. Частка ручної праці у ЗРГ складає 70...75%, тому для її зменшення доцільно проводити механізацію та

автоматизацію процесів (наприклад, використовувати вантажно-розвантажувальні пристрої, підйомно-транспортне обладнання і засоби малої механізації) [14–16].

У ЗРГ мають бути створені нормальні психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці, що знижують стомлюваність працівників (дотримання загальних вимог до виробничих приміщень; створення оптимального мікроклімату: певної температури, вологості повітря, швидкості його руху; освітленості робочих місць, відсутність сильного виробничого шуму).

Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства

Виробничий персонал ЗРГ – це працівники, які зайняті виробництвом кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів (завідувач виробництва, начальник цеху, кухар, кондитер, пекар, кулінар борошняних виробів, обвалювач м'яса тощо). Вимоги, що висуваються до виробничого персоналу регламентуються ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу».

До виробничого персоналу підприємств усіх типів і класів висуваються вимоги [14–16]:

- отримання фахової освіти або проходження професійної підготовки на виробництві для оволодіння знаннями, навичками і кваліфікацією для виконання конкретних функцій;

- знання технології та організації виробництва продукції ресторанного господарства, основ раціонального харчування для різних контингентів споживачів, у тому числі лікувально-профілактичного і дієтичного харчування, правил і техніки обслуговування клієнтів (відповідно до займаної посади з урахуванням специфіки підприємства);

- дотримання посадових інструкцій, трудового розпорядку споживачів підприємства;

- дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни і гігієни на робочому місці;

- знання і дотримання пожежо- та електробезпеки;

- дотримання культури та етики спілкування з колегами по роботі та споживачами;

- знання раціональної організації праці на робочому місці та уміння чітко планувати роботу;

- систематичне удосконалення своїх знань, кваліфікації і професійної майстерності на основі теоретичної підготовки і практичної діяльності, щоб забезпечити виробництво кулінарної продукції і борошняних кондитерських виробів, безпечних для здоров'я і життя споживачів, відповідно до вимог нормативної і технологічної документації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
3. Цирульнікова, В. В. Ресторанна справа: курс лекцій для студ. напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. К. : НУХТ, 2013. 186 с.
4. Силівейстр, В. Бізнес-план кафе: як правильно скласти бізнес-план для відкриття кафе. Poster [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kafe>
5. Chatterjee, A. Як скласти бізнес-план для ресторану? Повне керівництво [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.waiterio.com/blog/uk/yak-sklasti-biznes-plan-dlya-restoranu-povne-kerivnictvo/>
6. Самодай, В. П., Кравченко, А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015.
7. Кузьмін, О. В., Чемакіна, О. В., Акімова, Л. М., Куц, А. М., Корецька, І. Л., Кузьмін, А. О. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Херсон : Олді-плюс, 2019.
8. Іжевська, О. П. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів : Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2019.
9. Тарасенко, І. І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне) : опорний конспект лекцій. К. : КНТЕУ, 2009.
10. Конвісер, І. О., Бублик, Г. А., Паригіна, Т. Б., Григор'єв, Ю. М. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування». За ред. І. О. Конвісера . К. : КНТЕУ, 2005.
11. Усіна, А. І., Давидова, О. Ю., Сегеда, І. В., Кононенко, Т. П. Організація послуг харчування : підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014.
12. Захарчук, В. Г., Кунділовська, Т. А., Гайдуківч, Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
13. Ткаченко, А. С., Басова, Ю. О., Горячова, О. О. та ін. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
14. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання. Укладач: І. О. Банаєва. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2021. 54 с.
15. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. За ред. П'яницької Н. О. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

16. Архіпов, В. В., Русавська, В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. пос. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
17. Харчові технології : навч. посіб. / С.Є. Голячук, Ю.Л. Гунько, І.М. Дударев та ін. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 464 с.
18. Техніко-технологічні карти (збірник рецептур) : навчальний посібник / уклад. В.В. Фінкевич, І.М. Дударев, С.Г. Панасюк, Т.Є. Сидорук, І.В. Тараймович, В.Я. Шемет. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 136 с.
19. Дударев, І.М., Кузьмін, О.В., Тараймович, І.В., Панасюк, С.Г., Шемет, В.Я., Чемакіна, О.В., & Кузьмін, А.О. (2024). Крафтові харчові технології : розроблення, дослідження, інжиніринг. Одеса : Одлі+. 322 с.

Навчально-методичне видання

Технології в ресторанному господарстві [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 6 Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності 613 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. І. М. Дударєв. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 218 с.

Комп'ютерний набір та верстка:

І.М. Дударєв.

Луцький національний технічний університет
кафедра харчових технологій та хімії
43018 м. Луцьк, вул. Львівська, 75