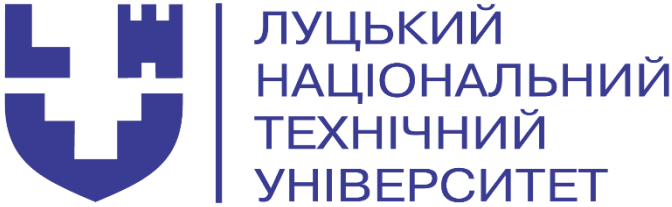
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Методичні вказівки до лабораторних занять
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. Дударєв

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

Т 38 **Технології в ресторанному господарстві** [Текст] : методичні вказівки до лабораторних занять 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. Дударєв. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 18 с.

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

© І. М. Дударєв, 2026

ЗМІСТ

Вступ…… 4
Лабораторне заняття № 1. Технологія виробництва безалкогольних напоїв з рослинної сировини…..…… 5
Лабораторне заняття № 2. Технологія виробництва холодних страв та закусок……..…….…… 7
Лабораторне заняття № 3. Технологія виробництва супу-пюре……..… 10
Лабораторне заняття № 4. Технологія виробництва піци ……..…….. 12
Лабораторне заняття № 5. Технологія виробництва соусів ……. 14
Список використаних джерел……. 17

ВСТУП

Ресторанна справа є однією з найбільш динамічних сфер сучасної економіки. Дисципліна «Технології в ресторанному господарстві» спрямована насамперед на формування у здобувачів вищої освіти практичних умінь і навичок, необхідних для ефективної роботи в закладах ресторанного господарства.

Лабораторні заняття орієнтовані на відпрацювання професійних компетентностей у сфері організування виробничих процесів, планування діяльності закладів, розроблення та впровадження технологій приготування ресторанної продукції, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, а також організування обслуговування споживачів. Під час лабораторних занять особлива увага приділена формуванню практичних навичок роботи з нормативною документацією, довідковими матеріалами, технологічними картами, а також умінню застосовувати теоретичні знання для розв'язання реальних виробничих завдань.

Методичні вказівки до лабораторних занять містять короткі теоретичні відомості, техніко-технологічні карти на страви, алгоритми виконання робіт, контрольні запитання. Такий підхід забезпечує поєднання теоретичної бази з практичним досвідом і сприяє формуванню професійної готовності майбутніх фахівців.

Під час підготовлення методичних вказівок укладач використовував напрацювання, що є в навчально-методичній літературі та інших джерелах, які представлені у списку використаних джерел.

Лабораторне заняття № 1
Технологія виробництва безалкогольних напоїв з рослинної сировини

Мета: навчитися виготовляти безалкогольні напої з рослинної сировини (горіхів, насіння).

Основні відомості

«Рослинне молоко» – це безалкогольний напій, отриманий шляхом екстрагування подрібненої рослинної сировини (бобових, горіхів, насіння, злаків) у водному середовищі з подальшим фільтруванням та, за потреби, термічним обробленням. За зовнішнім виглядом і способом використання воно подібне до коров'ячого молока, проте має рослинне походження, не містить лактози та холестерину, що зумовлює його популярність у раціонах вегетаріанського, веганського та дієтичного харчування.

Асортимент «рослинного молока» містить соєве, мигдалеве, рисове, вівсяне, кокосове та інші види напоїв, що відрізняються харчовою цінністю, смаком і технологічними особливостями виробництва. Соєве молоко характеризується підвищеним вмістом білків та збалансованим амінокислотним складом, тоді як мигдалеве молоко має ніжний смак та приємним горіховим аромат.

Технологія виробництва «рослинного молока» передбачає підготовлення сировини (очищення, сортування, миття), гідратування шляхом замочування, подрібнення у водному середовищі, термічне оброблення для інактивування ферментів та зниження мікробіологічного обсіменіння, фільтрування та охолодження готового продукту. Харчова цінність «рослинного молока» залежить від виду сировини, співвідношення «сировина : вода» та способу оброблення. Ці напої містять рослинні білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини та біологічно активні сполуки. Водночас, вони мають обмежений термін зберігання, якщо не містять консервантів.

Охорона праці

Під час виконання лабораторного заняття студенти повинні дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог, правил особистої гігієни та техніки безпеки під час роботи з електрообладнанням і гарячими рідинами.

Рецептура
Напій «Молоко соєве»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Боби соєві	50	50
Вода питна	600	600
Цукор білий	5	5
Вихід		655

Технологічний процес: соєві боби перебрати, промити; замочити у холодній воді (8–10 год); боби промити та помістити в прилад KLARSTEIN Marcia;

додати необхідну кількість води; обрати програму «соєве молоко»; після завершення циклу процідити напій (за потреби); додати цукор за рецептурою; охолодити до температури 4–8°С.

Органолептичні показники: однорідна непрозора рідина без осаду, консистенція рідка, колір білий з кремовим відтінком, смак і запах характерний для сої, без сторонніх присмаків.

Оформлення та подача: подають охолодженим за температури 4–8°С у глечику чи келиху (порційно).

Напій «Молоко мигдалеве»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Мигдаль	40	40
Вода питна	600	600
Цукор білий	5	5
Вихід		645

Технологічний процес: мигдаль перебрати, зняти шкірку, промити та помістити в прилад KLARSTEIN Marcia; додати необхідну кількість води; обрати програму «горіхове молоко»; після завершення циклу процідити напій (за потреби); додати цукор за рецептурою; охолодити до температури 4–8°С.

Органолептичні показники: однорідна молочно-біла рідина, ніжний горіховий аромат, легкий солодкуватий смак.

Оформлення та подача: подають охолодженим за температури 4–8°С у глечику чи келиху (порційно).

Необхідне обладнання, посуд та кухонний інвентар: прилад для виготовлення рослинного молока KLARSTEIN Marcia, вага електронна, мірний посуд, сито або марля, лопатки, місткість для замочування, холодильна камера, скляна тара.

Порядок виконання

Завдання. Виготовити безалкогольні напої з рослинної сировини (горіхів, насіння) за техніко-технологічною картою та провести дегустування.

Контрольні запитання

1. Які основні етапи технології виробництва «рослинного молока»?
2. Чому необхідне попереднє замочування сировини?
3. Які фактори впливають на вихід готового продукту?
4. Які показники якості є визначальними для рослинних напоїв?
5. Які умови зберігання забезпечують безпечність продукту?

Лабораторне заняття № 2
Технологія виробництва холодних страв та закусок

Мета: навчитися виготовляти холодні страви та закуски.

Основні відомості

Холодні страви та закуски є важливою складовою асортименту продукції закладів ресторанного господарства. Їх подають перед основними стравами. Вони формують перше враження про заклад, стимулюють апетит і сприяють кращому засвоєнню їжі. Температура подавання більшості холодних страв становить 8–14°С, що забезпечує збереження їх смакових властивостей та безпечність споживання.

До холодних страв належать салати, вінегрети, холодні м'ясні, рибні та овочеві закуски, холодці, паштети, бутерброди, канапе, рулети, фаршировані овочі, страви з гастрономічних продуктів. Асортимент формують з урахуванням сезонності сировини, типу підприємства харчування та вимог споживачів.

Технологічний процес виробництва холодних страв передбачає механічне кулінарне оброблення сировини (миття, очищення, нарізання), теплове оброблення окремих компонентів (варіння, запікання, припускання), охолодження до необхідної температури, змішування компонентів відповідно до рецептури, заправлення соусами або заправками, оформлення та відпускання. Особливістю технології є те, що після остаточного приготування більшість холодних страв не підлягає повторному тепловому обробленню.

Важливим етапом є правильне оформлення та подавання холодних страв. Вони повинні мати привабливий зовнішній вигляд, чітко витриману форму нарізання, гармонійне поєднання кольорів і компонентів. Для оформлення використовують свіжу зелень, овочі, соуси.

Термін зберігання холодних страв обмежений і залежить від складу. Страви, заправлені майонезом або сметаною, зберігають не більше 6–12 год за температури 4±2°С. Салати з відварених овочів без заправки можуть зберігатися до 18 год. Бутерброди та канапе реалізують протягом 3–4 год. Недотримання температурного режиму може спричинити швидкий розвиток мікроорганізмів і погіршення якості продукції.

Охорона праці

Під час лабораторного заняття необхідно працювати в санітарному одязі, дотримуватися правил особистої гігієни та підтримувати чистоту робочого місця. Ріжучий інвентар використовують обережно, нарізання виконують на стійкій поверхні, не допускаючи неправильного зберігання ножів.

Електрообладнання вмикають лише у справному стані та не працюють з ним вологими руками. Працюючи з гарячими поверхнями та посудом, слід користуватися прихватами або рукавицями, не торкатися їх голими руками та обережно переносити, щоб уникнути опіків. Сирі й готові продукти обробляють

окремо для запобігання перехресному забрудненню. Після завершення роботи обладнання вимикають, інвентар миють і дезінфікують.

Рецептура
«Тарталетки»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Борошно пшеничне в/с	250	250
Масло вершкове	125	125
Яйця курячі	55	55
Цукор білий	2	2
Сіль кухонна	2	2
Вода питна	40	40
Вихід		460

Технологічний процес: для приготування тіста борошно просіюють, додають сіль і цукор, змішують з нарізаними кубиками вершкового масла і перетирають до крихтоподібної структури. Потім додають яйця і поступово вливають холодну воду, замішуючи тісто до однорідності. Готове тісто загортають у плівку та охолоджують у холодильній камері протягом 30 хв. Після цього його розкочують і викладають у форми для тарталеток, проколюють виделкою дно, щоб уникнути здуття. Випікають у попередньо розігрітій духовій шафі за температури 180–200ºС до золотистого кольору (приблизно 20–25 хв). Охолоджують перед начиненням.

Органолептичні показники: акуратні формочки, рівні краї, дно проколоте виделкою, поверхня гладка; колір світло-золотистий, рівномірний за всією поверхнею; аромат вершкового масла, без сторонніх запахів; смак ніжний вершковий, без гіркоти; консистенція розсипчаста, крихка, легко розламується, дно достатньо щільне для начинки.

«Жульєн у тарталетках»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Курка (філе)	200	200
Гриби (печериці свіжі)	180	170
Цибуля ріпчаста	140	120
Борошно пшеничне в/с	8	8
Вершки 10%	100 мл	100 мл
Сир твердий	60	60
Сіль кухонна, перець чорний мелений	-	за смаком
Олія соняшникова (2 ст. ложки)	25	25
Вихід		550

Технологічний процес: куряче філе нарізають дрібними кубиками, гриби очищають і нарізають кубиками, цибулю очищають та дрібно шинкують, сир

натирають на тертці. На розігрітій сковороді з олією спочатку обсмажують цибулю до прозорості, додають гриби та смажать до випаровування рідини. Додають куряче філе і обсмажують його кілька хвилин до легкого підрум'янення, солять і перчать за смаком. Потім всипають борошно, швидко перемішують і злегка обсмажують, після чого вливають вершки і тушкують суміш до загустіння соусу. Готову масу викладають у тарталетки, посипають тертим сиром і запікають у духовці за температури 220ºС протягом 10–15 хв до утворення рум'яної скоринки. Подають охолодженими до температури 4–8ºС, прикрасивши свіжою зеленню.

Органолептичні показники: апетитна маса в тарталетках, поверхня покрита рум'яною сирною скоринкою, видно шматочки курки та грибів; колір ніжно-кремовий, золотиста скоринка сиру; приємний аромат обсмаженої курки, грибів і вершків; смак ніжний вершковий, помірно солоний, зі смаком курки і грибів, легка пікантність від перцю; консистенція: соус кремоподібний, м'які шматочки курки та грибів, зверху ніжна скоринка сиру.

Оформлення та подача: подають за температури 4–8°С; сервірують на плоскій сервірувальній тарілці по 2–3 тарталетки на порцію; зверху можна прикрасити дрібно нарізаною свіжою зеленню (петрушка, кріп).

Необхідне обладнання, посуд та кухонний інвентар: плита, духова шафа, холодильна камера, качалка, форми для тарталеток, тертка, кухонний посуд та інвентар.

Порядок виконання

Завдання. Виготовити тарталетки з жульєном за техніко-технологічною картою та провести дегустування.

Контрольні запитання

1. Які основні етапи технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок?
2. Які вимоги висувають до якості сировини для приготування холодних страв?
3. Чому необхідно дотримуватися принципу роздільного оброблення сирих та готових продуктів?
4. Які умови та терміни зберігання холодних страв і закусок?
5. За якими органолептичними показниками оцінюють якість холодних страв?

Лабораторне заняття № 3
Технологія виробництва супу-пюре

Мета: навчитися виготовляти суп-пюре.

Основні відомості

Супи-пюре та супи-креми належать до категорії перших страв, які відрізняються однорідною консистенцією та ніжною текстурою. Основна особливість цих страв полягає в тому, що всі компоненти після приготування подрібнюють до стану однорідного пюре, що забезпечує легкість споживання та гармонійне поєднання смаків.

Супи-пюре готують з овочів, бобових, круп або м'яса, інколи з додаванням грибів, риби або морепродуктів. Після варіння всі інгредієнти подрібнюють блендером або протирають через сито до гладкої консистенції. За необхідності супи-пюре заправляють вершками, молоком, маслом або спеціями для покращення смаку та аромату.

Супи-креми відрізняються більш насиченою та густою структурою, що досягають додаванням до пюре вершків, сметани або суміші з молочних продуктів. Часто для супів-кремів використовують обсмажені овочі, цибулю або часник, щоб підкреслити аромат. Консистенція кремових супів повинна бути гладкою, без грудок, злегка в'язкою та однорідною, а смак – насиченим та збалансованим.

Супи-пюре та креми відрізняються легкістю засвоєння, ніжною текстурою і привабливим зовнішнім виглядом. Їх можуть подавати як самостійну страву або як складову комплексного меню, інколи з гарніром у вигляді грінок, сухариків, зелені або тертого сиру. Ці супи широко використовують в сучасній кулінарії завдяки універсальності рецептур, можливості поєднувати різні види сировини та створювати нові смакові поєднання.

Супи-пюре та супи-креми добре зберігають аромат і смак основної сировини, що робить їх концентрованими за смаковими властивостями. Вони також сприяють швидкому насиченню завдяки вмісту розчинних і легко засвоюваних компонентів.

Охорона праці

Під час лабораторного заняття необхідно працювати в санітарному одязі, дотримуватися правил особистої гігієни та підтримувати чистоту робочого місця. Ріжучий інвентар використовують обережно, нарізання виконують на стійкій поверхні, не допускаючи неправильного зберігання ножів.

Електрообладнання вмикають лише у справному стані та не працюють з ним вологими руками. Працюючи з гарячими поверхнями та посудом, слід користуватися прихватками або рукавицями, не торкатися їх голими руками та обережно переносити, щоб уникнути опіків. Сирі й готові продукти обробляють окремо для запобігання перехресному забрудненню. Після завершення роботи обладнання вимикають, інвентар миють і дезінфікують.

Рецептура
«Суп-пюре з грибами»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Гриби (печериці свіжі)	300	280
Цибуля ріпчаста	120	100
Картопля	200	100
Олія соняшникова	10	10
Масло вершкове	10	10
Вершки 10%	100	100
Сіль кухонна, перець чорний мелений	-	за смаком
Вихід		623

Технологічний процес: картоплю очищають, нарізають кубиками і варять у невеликій кількості води (щоб покривала лише картоплю) до готовності; печериці та цибулю очищають і нарізають кубиками; на розігрітій сковороді розтоплюють вершкове масло разом з олією, обсмажують цибулю до прозорості, додають печериці і смажать до випаровування вологи і легкого золотистого відтінку; обсмажені гриби з цибулею додають до готової картоплі, додають вершки, доводять до кипіння, солять і перчать за смаком; масу подрібнюють блендером до однорідної кремоподібної консистенції.

Органолептичні показники: кремоподібна, густа маса; однорідний світло-коричневий колір; аромат обсмажених печериць та цибулі; концентрований грибний смак.

Оформлення та подача: подають гарячим за температури 65–75ºС у суповій тарілці або креманці; оформлюють зверху свіжою зеленню або грінками.

Необхідне обладнання, посуд та кухонний інвентар: плита, блендер, кухонний посуд та інвентар.

Порядок виконання

Завдання. Виготовити суп-пюре з грибами за техніко-технологічною картою та провести дегустування.

Контрольні запитання

1. Яку роль відіграє вершкове масло під час обсмажування цибулі та печериць у супі-пюре?
2. Чому картоплю варять окремо перед додаванням до супу-пюре?
3. Як змінюється консистенція супу-пюре, якщо не додавати воду чи бульйон?
4. Які органолептичні показники свідчать про готовність і якість грибного супу-пюре?
5. За якої температури слід подавати суп-пюре з печериць для оптимального смаку та безпеки споживання?

Лабораторне заняття № 4
Технологія виробництва піци

Мета: навчитися виготовляти піцу.

Основні відомості

Піца – це традиційна італійська страва, що містить дріжджове або бездріжджове тісто, запечене у духовій шафі та покрите різними інгредієнтами, зокрема соусом, сиром, овочами, м'ясом або морепродуктами. Основу піци готують з пшеничного борошна, дріжджів, води, солі та олії, причому товщина тіста може варіюватися від дуже тонкої, як у неаполітанській піці, до товстої та пишної, як у сицилійській. Соуси використовують різні: класичний томатний, вершковий, песто або суміші спецій, а начинка може містити різноманітні види сиру, м'ясо, гриби, овочі та зелень. Неаполітанська піца має тонке м'яке тісто з пухкими краями, томатний соус зі свіжих томатів, моцарелу й базилік та випікається за дуже високої температури кілька хвилин. Римська піца вирізняється хрустким тонким коржем, сицилійська має товстий м'який прямокутний корж з великою кількістю начинки. Класична піца Маргарита містить томатний соус, моцарелу і базилік. Сир для піци вибирають залежно від бажаного смаку та плавкості, томатний соус готують зі свіжих або консервованих томатів з додаванням оливкової олії та спецій, а готову піцу подають гарячою, іноді прикрашену свіжою зеленню.

Піца давно перестала бути просто італійською національною стравою і стала глобальним кулінарним феноменом, адаптованим під смаки різних культур. Вона поєднує прості інгредієнти з високою харчовою цінністю та універсальністю, адже кожен може обрати свою комбінацію соусу, сиру та начинки. Піцу можна подавати як швидкий перекус, святкову страву або основну вечерю, а завдяки різноманітності видів та способів приготування вона підходить як для домашньої кухні, так і для ресторанів та піцерій. Сучасні технології дозволяють експериментувати з тістом, начинками та спеціями, створюючи унікальні рецепти, які поєднують традиційні італійські методи з локальними кулінарними вподобаннями.

Охорона праці

Під час лабораторного заняття необхідно працювати в санітарному одязі, дотримуватися правил особистої гігієни та підтримувати чистоту робочого місця. Ріжучий інвентар використовують обережно, нарізання виконують на стійкій поверхні, не допускаючи неправильного зберігання ножів.

Електрообладнання вмикають лише у справному стані та не працюють з ним вологими руками. Працюючи з гарячими поверхнями та посудом, слід користуватися прихватками або рукавицями, не торкатися їх голими руками та обережно переносити, щоб уникнути опіків. Сирі й готові продукти обробляють окремо для запобігання перехресному забрудненню. Після завершення роботи обладнання вимикають, інвентар миють і дезінфікують.

Рецептура
«Піца з сиром»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Борошно пшеничне в/с	250	250
Вода питна	150	150
Дріжджі пекарські пресовані	15	15
Сіль кухонна	5	5
Цукор білий	5	5
Олія рослинна	15	15
Сир твердий	150	150
Томатна паста або соус	80	80
Вихід		665

Технологічний процес: борошно просівають у миску, додають сіль і цукор; дріжджі розчиняють у теплій воді і вливають у борошно; додають олію і замішують тісто до однорідної, еластичної консистенції; тісто накривають і залишають у теплому місці на 1,0 год для підіймання; тісто розкочують у формі кола товщиною приблизно 0,5 см і викладають на деко, змащене олією або пергаментом; поверхню тіста злегка змащують томатним соусом, рівномірно посипають тертим сиром; піцу випікають у попередньо розігрітій духовій шафі за температури 220–240ºС протягом 12–15 хв до золотистої скоринки сиру та хрусткого тіста.

Органолептичні показники: кругла піца з золотистим сиром зверху, рівномірно розподілений соус, підрум'янене тісто; колір тіста світло-коричневий, сиру – золотисто-жовтий; аромат розплавленого сиру та випеченого тіста; смак ніжний, вершковий сирний смак, помірна солоність, легка кислинка від томатного соусу; консистенція: хрустка основа, ніжна і тягуча начинка з розплавленого сиру.

Оформлення та подача: подають гарячою за температури 65–75ºС на плоскій тарілці або дошці; оформлюють зверху свіжою зеленню (базиліком).

Необхідне обладнання, посуд та кухонний інвентар: духова шафа, качалка, кухонний посуд та інвентар.

Порядок виконання

Завдання. Виготовити піцу з сиром за техніко-технологічною картою та провести дегустування.

Контрольні запитання

1. Які основні інгредієнти використовуються для приготування тіста для піци?
2. Чим відрізняється неаполітанська піца від сицилійської?
3. Які види сирів найчастіше використовують у піці?
4. Чому важливо давати тісту для піци «відпочити» перед випіканням?
5. Як соус і температура випікання впливають на готовність та органолептичні властивості піци?

Лабораторне заняття № 5
Технологія виробництва соусів

Мета: навчитися виготовляти соуси.

Основні відомості

Соуси – це кулінарні суміші, що використовують для надання стравам смаку, аромату, консистенції та естетичного вигляду. Вони можуть бути гарячими або холодними, рідкими, кремоподібними або густими. Соуси виконують різні функції в кулінарії: підкреслюють смак основних інгредієнтів, збагачують текстуру страви, надають аромат та апетитний зовнішній вигляд. Соуси виготовляють на основі води, бульйонів, молочних продуктів, олії, томатів або фруктових пюре, з додаванням спецій, трав, солі тощо. Існують класичні кулінарні системи соусів, такі як французькі «основні» соуси (бешамель, велют, голандез, тощо), а також міжнародні та сучасні варіанти, зокрема соуси для піци, пасти, м'яса, риби, салатів і десертів. Соуси важливі для балансу смаку страви, вони можуть додавати гостроти, кислинки або ніжної вершковості та є невід'ємною частиною як традиційної, так і сучасної кулінарії.

Охорона праці

Під час лабораторного заняття необхідно працювати в санітарному одязі, дотримуватися правил особистої гігієни та підтримувати чистоту робочого місця. Ріжучий інвентар використовують обережно, нарізання виконують на стійкій поверхні, не допускаючи неправильного зберігання ножів.

Електрообладнання вмикають лише у справному стані та не працюють з ним вологими руками. Працюючи з гарячими поверхнями та посудом, слід користуватися прихватками або рукавицями, не торкатися їх голими руками та обережно переносити, щоб уникнути опіків. Сирі й готові продукти обробляють окремо для запобігання перехресному забрудненню. Після завершення роботи обладнання вимикають, інвентар миють і дезінфікують.

Рецептура
Соус «Винний»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Вино біле сухе	645	645
Цукор	226	226
Масло вершкове 82%	113	113
Розмарин (тим'ян)	16	16
Вихід		1000

Технологічний процес: вино сухе змішують з цукром та гілочками розмарину (тим'яну) й уварюють масу до зменшення об'єму утричі, постійно підтримуючи слабке кипіння; після уварювання гілочки розмарину (тим'яну)

видаляють; на завершальному етапі у гарячу суміш поступово додають вершкове масло, постійно перемішуючи, до утворення однорідної емульсійної консистенції.

Органолептичні показники: середньо-густий, однорідний соус без грудочок, з легким блиском; колір темно-рубіновий або бордовий; смак гармонійний солодкувато-кислий, з відтінками вина та легкою карамелізованою ноткою цукру, збалансований, без сторонніх присмаків; запах насичений винний з приємним ароматом розмарину (тим'яну) та легкими карамельними нотками.

Оформлення та подача: подають гарячим за температури 65–70ºС у соуснику або поливають ним основну страву.

Необхідне обладнання, посуд та кухонний інвентар: плита, кухонний посуд та інвентар.

Соус «Медово-гірчичний»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Мед натуральний	61,6	61,6
Гірчиця «Американська»	369,9	369,9
Оцет бальзамічний	12,3	12,3
Сіль кухонна	1,2	1,2
Олія оливкова	555,0	555,0
Вихід		1000

Технологічний процес: усі інгредієнти змішати у підготовленій місткості відповідно до рецептури; суміш збити блендером до утворення однорідної емульсії кремоподібної консистенції без розшарування.

Органолептичні показники: однорідна текуча маса, без грудок або розшарування; колір світлий кремовий з відтінками інгредієнтів; смак гармонійний, медовий або з легкою гостротою гірчиці, з делікатною пряною ноткою; запах приємний, характерний для меду та пряних компонентів, без сторонніх або різких ароматів.

Оформлення та подача: подають у соуснику.

Необхідне обладнання, посуд та кухонний інвентар: блендер, кухонний посуд та інвентар.

Соус «Квасолевий»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Квасоля варена	73	70
Олія соняшникова	18	15
«Молоко вівсяне»	7	7
Гірчиця «Діжонська»	5	5
Цукор білий	1	1
Сіль кухонна	1	1
Оцет 9%	1	1
Вихід		100

Технологічний процес: квасолю перебирають, промивають і замочують у холодній воді на 8–10 год для набухання; після замочування воду зливають, квасолю знову промивають, заливають свіжою водою і варять до повної м’якості (приблизно 60–90 хв залежно від сорту); наприкінці варіння воду зливають, квасолю охолоджують; варену квасолю подрібнюють блендером до однорідної пастоподібної консистенції з додаванням «вівсяного молока»; до отриманої маси додають гірчицю, сіль і цукор, ретельно перемішують; під час збивання поступово вводять рослинну олію та додають оцет.

Органолептичні показники: однорідна пастоподібна маса без грудочок; колір кремово-білий; запах приємний, з легким ароматом вареної квасолі; смак квасолевий з тонким гірчичним відтінком і легкою солодкістю.

Необхідне обладнання, посуд та кухонний інвентар: плита, блендер, кухонний посуд та інвентар.

Порядок виконання

Завдання. Виготовити соуси за техніко-технологічними картами та провести дегустування.

Контрольні запитання

1. Яке основне призначення соусів у кулінарії?
2. На яких основах можуть готувати соуси?
3. Чим відрізняються гарячі соуси від холодних?
4. Які фактори впливають на консистенцію соусу?
5. Які класичні основні соуси французької кухні?

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Харчові технології : навч. посіб. / С.Є. Голячук, Ю.Л. Гунько, І.М. Дударєв та ін. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 464 с.

2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 4-е вид., перероб. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. К. : Арій, 2019. 992 с.

3. Техніко-технологічні карти (збірник рецептур) : навчальний посібник / уклад. В.В. Фінкевич, І.М. Дударєв, С.Г. Панасюк, Т.Є. Сидорук, І.В. Тараймович, В.Я. Шемет. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 136 с.

4. Dudarev, I., & Kuzmin, O. (2023). Influence of plant-based ingredients on the sensory and physicochemical indicators of salad dressing. Scientific Works of NUFT, 29(2), 124-138. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-2-12

Навчально-методичне видання

Технології в ресторанному господарстві [Текст] : методичні вказівки до лабораторних занять 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. Дударєв. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 18 с.

Комп’ютерний набір та верстка: І.М. Дударєв.

Луцький національний технічний університет
Кафедра харчових технологій та хімії
43018 м. Луцьк, вул. Львівська, 75