**Зміст**

Вступ

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖУВАНОЇ ТЕМИ

1.1 Хімічний склад і харчова цінність м'яса

1.2. Види і класифікація м'яса

1.3. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧИЙ ПРОЦЕС ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА ЯЛОВИЧИНИ У РЕСТОРАНІ ВИЩОГО КЛАСУ

2.1 Характеристика ресторану вищого ґатунку на прикладі діючого ресторану

2.2. Використання м’яса яловичини у ресторані «Козачок»

2.3.Технологічні схеми приготування страв з яловичини

РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ З УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА

Висновок

Використана література

Додатки

**Вступ**

З далекої давнини наші пращури їли м’ясо яловичини, баранини, свинини, а також птиці: курей, качок, гусей та дичини. Смажені страви з м’яса та птиці вважалися святковими.

В їжу застосовувалися усі види риби: річкові, озерні, морські. Дуже давно наші пращури навчились готувати вишукану рибу – солону, в’ялену і копчену. Від часів старовини збереглися звичаї лакомитися запеченою і смаженою рибою.

Окрім смаження на сковороді застосувалися інші засоби теплової обробки продуктів. Насамперед треба відмітити смаження м’яса, птиці та риби на відкритому вогні на рожні та решітці. Це один з самих давніх видів продуктів над вогнем, відомий буквально у всіх народів.

Українська кухня, звичайно, розвивалась не відокремлено. Частіше за все на неї впливали звичаї, традиції близьких по мові та культурі слав’янських народів. Так, таємниці приготування шпигованого м’яса, фаршированих страв із риби та овочів, рулети, галушки та другі стави прийшли від східних слов’ян (росіян та білорусів). Західні слав’ни (поляки, чехи, словаки та інші) збагатили українську кухню такими виробами, як ковбаски, зрази, калачі та інше. Такі страви, як кебаби, фаршировані овочі та гострі приправи були запозичені від південних слов’ян (болгарів, сербів, хорватів, македонців та інших).

Запозичив страви та вироби, українська кулінарія та кулінари змінили технологію їх приготування, тому багато страв набули зовсім іншого, особливого смаку. А українська кухня у зараз лишається самобутньою і оригінальною.

Ще з давніх часів вважалося дуже почесною діяльністю навчати, лікувати та годувати. У Франції в минулому столітті ремісник не міг стати дворянином, але для кухарів було зроблено виняток, тому що праця його була на рівні з мистецтвом. Праця талановитого кухаря близька до творчості художника та скульптора, потребує художнього смаку, особливе почуття світла та форми. Треба добрими словами згадувати українських кухарів, які працювали в напівтемних підвалах корчми та ресторанів, та невідомих працівників, що залишили нам у спадок кулінарне мистецтво. Без них та без кулінарії не було б і нашої сучасної кулінарії, не було б і тих страв, котрі і зараз лишаються гордістю української кухні.

Перші столові виникнули в Росії на Путіловському заводі в Петербурзі, а потім у Москві та інших містах. В умовах гострої недостачі продуктів та господарської розрухи в період громадянської війни та іноземної інтервенції громадські їдальні мали велике значення у забезпеченні харчуванням населення.

За часів непу громадські столові були передані у ведення споживчої кооперації і переведені на господарський розрахунок. До початку 1921 року в них харчувалося понад 8 мільйони чоловік.

До тридцятих років галузь не одержувала належного розвитку, тому що увага країни була спрямована на індустріалізацію та організацію колгоспного господарства.

Створивши матеріальну базу для розвитку громадського харчування в країні, ЦК ВКП(б) 19 серпня 1931 року прийняв постанову “Про заходи поліпшення громадського харчування”, у якому відзначив важливе значення громадського харчування і передбачив ряд заходів, спрямованих на підвищення якості і розширення асортименту страв, поліпшення санітарних умов і зміцнення матеріально-технічної бази підприємств, на збільшення зацікавленості робітників у результатах їхньої праці. Вступили до строю перші кулінарні школи, технікуми, інститути. Заводи торгівельного машинобудування випустили перше вітчизняне устаткування. Для поліпшення постачання сировиною підприємства громадського харчування одержали право заготівлі сільськогосподарських продуктів та організацію підсобних господарств. Був введений бракераж готової продукції і кулінарних виробів.

Під час великої вітчизняної війни 1941 - 1945 р. система громадського харчування сприяла більш рівномірному розподілу продуктів харчування серед населення в залежності від якості і кількості їхньої праці, допомогла забезпечити додатковим харчуванням робочих головних галузей народного господарства і в першу чергу оборонної промисловості.

У повоєнні роки мережа підприємств громадського харчування розширювалася значними темпами і до 1955 року досягла 118 тисяч одиниць (у 1940 році було 87,6 тисяч підприємств); збільшився асортимент страв та поліпшилося забезпечення підприємств технологічним і холодильним устаткуванням, підвищилася культура обслуговування населення.

20 лютого 1959 року ЦК КПРС і Рада Міністрів СРСР прийняли постанову “Про подальший розвиток і поліпшення громадського харчування”, де передбачили перехід галузі на промислові рейки в зв'язку з переходом столових, ресторанів, кафе і закусочних на роботу з напівфабрикатами. Було намічено організувати виготовлення напівфабрикатів на значних фабриках-кухнях, фабриках-заготовочних, а також на підприємствах м’ясомолочної, рибної і харчової промисловості. Централізоване виробництво напівфабрикатів дозволяє більш раціонально організувати їхнє виготовлення, підвищити продуктивність праці кухарів, створити потокові лінії, краще використовувати виробничі площі та відходи, а також скоротити витрати на готування їжі.

Після вересневого (1965 р.) Пленуму ЦК КПРС підприємства громадського харчування стали поступово переходити на нову систему планування по трьом або по двом показникам - товарообігу з виділенням обороту з реалізації власної продукції та прибутку або тільки з реалізації власної продукції та прибутку. Особлива увага зверталася на якість страв і форми обслуговування населення.

Громадське харчування, що стало важливою галуззю народного господарства, тісно зв’язана з розвитком всієї економіки соціалістичної держави, із рішенням значних соціальних проблем. Одержали загальне схвалення прогресивні форми обслуговування ( комплексні обіди, доставка їжі до робочих місць, абонементна система розрахунку, механізовані лінії роздачі комплексних обідів та ін.), поліпшилося харчування людей, які працюють у вечірні і нічні зміни.

До 1980 року товарообіг громадського харчування досяг обсягу 24,4 мільярда рублів, що було на 25% вище, чим у 1975 році. Випуск продукції власного виробництва зріс на 27%.

Промисловість збільшила виробництво швидко заморожених страв. У зв'язку з цим вводяться електрофізичні методи опрацювання харчових продуктів, створюються та виготовляються апарати періодичної і безупинної дії з інфрачервоним і СВЧ нагріванням. Створюються автоматизовані мийні відділення, що включають ряд спеціалізованих машин і транспортуючих засобів. Особлива увага зверталася на раціональне харчування, на введення комплексних обідів, складених на науковій основі. Розроблялися раціони харчування для різноманітних фахових груп у залежності від характеру праці з урахуванням енерговитрат і фізіологічних потреб в основних харчових речовинах (наприклад, у науково - дослідницькому інституті громадського харчування з використанням ЕОМ).

Галузеве керівництво здійснюють Міністерство торгівлі СРСР, Міністерства торгівлі союзних і автономних республік, керування торгівлі і громадського харчування виконкомів Рад депутатів трудящих.

У містах із широкою мережею підприємств громадського харчування є трести столових, кафе, ресторанів. У невеличких містах керівництво системою громадського харчування і торгівлею об'єднано. Міністерства та управління розробляють і здійснюють заходи щодо розвитку, розміщенню і спеціалізації мережі підприємств, упроваджують прогресивні форми обслуговування, підвищують культуру виробництва і якість страв, займаються підготуванням кадрів, контролюють дотримання підприємствами санітарних правил, цін і націнок, стан ваг та інше.

Наприкінці 80-х років багато підприємств громадського харчування стали працювати на основі господарського розрахунку, тобто мати самостійний баланс. Відчинилася множина кооперативних підприємств громадського харчування, хоча велика частина з них продовжувала залишатися в складі державних торгових об'єднань. Вони постачали підприємства сировиною, напівфабрикатами і предметами матеріально-технічного відношення, спрямовували роботу всіх підприємств на виконання вказівок вищестоящих ланок, займалися добором і підготуванням кадрів, установлюють часи роботи підприємств, впроваджували нову техніку і прогресивні форми обслуговування, нову технологію, організовували ремонт устаткування і стирку білизни.

В намічених у 1986 р. Основних напрямках економічного і соціального розвитку нашої країни помітна увага була виділена і удосконалюванню системи громадського харчування. Передбачалася подальша комплексна автоматизація процесів готування їжі та обслуговування населення, упровадження значних заготовочних підприємств та централізованого постачання підприємств напівфабрикатами, уведення нових прогресивних технологій.

Проте зміна планових відношень в економіці на ринкові на початку 90-х років визначила крутий поворот у розвитку підприємств громадського харчування. Воно вульгарно по шляху створення невеличких, компактних, самоокупаємих підприємств з високим рівнем послуг і якості готування їжі, тобто пріоритетним напрямком стала не кількість, а якість.

Звичайно, значні підприємства громадського харчування існують і сьогодні. Але рівень їхньої оснащеності, якості готування їжі, культури обслуговування вступають в усе більш жорстку конкуренцію із "Макдональдсами", різноманітними кафе, закусочними та іншими підприємствами, що відчиняються у нас іноземними фірмами.

Створення в Україні підприємств громадського харчування з високою якістю продуктів, рівнем обслуговування, максимально зручних для відвідувачів - одна з найважливіших задач, що стоїть перед системою громадського харчування сьогодні.

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖУВАНОЇ ТЕМИ**

**1.1** **Хімічний склад і харчова цінність м'яса**

М'ясо і м'ясні продукти — важливі продукти харчування, оскільки містять усі необхідні для організму людини речовини: білки— 16—21%, жири — 0,5—37, вуглеводи — 0,4—0,8, екстрактивні речовини — 2,5— 3%, мінеральні речовини — 0,7—1,3, ферменти, вітаміни — А, О, РР, групи В.

Сировиною для виробництва м'яса і м'ясних продуктів є велика рогата худоба, свині, вівці, кози, дикі тварини, кролі, коні.

М'ясо — це сукупність м'язової (50—60%), сполучної (10—12%), кісткової (9—32%), жирової тканин у їх природному співвідношенні і залишкової кількості крові.

Хімічний склад і анатомічна будова різних тканин неоднакова, тому властивості і харчова цінність м'яса залежать від їх кількісного співвідношення в туші, що, в свою чергу, залежить від виду і породи тварин, їх статі, віку і вгодованості[26,14].

М'язова тканина — основна їстівна частина, яка складається з окремих довгих тонких волокон, вкритих тонкою напівпрозорою оболонкою (сарколемою). Найніжніше м'ясо з м'язових волокон, розміщених вздовж хребта. Його використовують для смаження. М'язи шиї, черева і нижніх кінцівок мають щільну грубоволокнисту будову. Його варять, тушкують, а також з нього готують січену масу. М'язова тканина містить повноцінні білки: міозин, міоген, актин, міоглобін, міоглобулін, міоаль-булін, які легко засвоюються організмом. Білок міоглобін забарвлює м'ясо в червоний колір. При взаємодії з киснем повітря міоглобін змінює забарвлення від світло- до темно-червоного. Білок добре розчиняється у воді, тому заморожене м'ясо розморожують тільки на повітрі. Міоген міститься в м'язах і м'ясному соку, він зсідається при температурі 55— 66°С. Крім білків м'язова тканина містить жири, вуглеводи (глікоген) і мінеральні речовини (солі кальцію, фосфору, заліза, натрію). Глікоген (тваринний крохмаль) відкладається в м'язах і печінці. Він є запасною речовиною для поповнення крові глюкозою. Після забою тварини глікоген відіграє важливу роль при дозріванні м'яса.

Сполучна тканина з'єднує окремі тканини між собою і з скелетом (плівки, сухожилки, суглобові зв'язки, хрящі, окіст) і містить неповноцінні білки — колаген і еластин.

У холодній воді колаген набухає, а при нагріванні з водою переходить у розчинний глютин, який при застиганні утворює драглі і засвоюється організмом людини.

Еластин дуже стійкий проти нагрівання, в гарячій воді він тільки набухає. Чим більше в м'ясі колагену й еластину, тим воно твердіше, а його харчова цінність нижча.

Основою сполучної тканини є колагенові й еластинові волокна. Залежно від їхнього співвідношення і розміщення розрізняють такі види сполучної тканини: пухку, щільну, еластинову і сітчасту.

Пухка сполучна тканина містить колагенові волокна, які зв'язані між собою неміцно і безладно. Вона знаходиться між м'язами в шкірі і в підшкірній клітковині, входить до складу всіх органів.

Щільна сполучна тканина має дуже розвинені колагенові волокна, які розміщені паралельними пучками. Вона дуже міцна, стійка проти нагрівання і механічної обробки, входить до складу сухожилків, зв'язок, оболонок м'язів, кісток, хрящів.

Еластинова сполучна тканина містить велику кількість еластинових волокон їх багато у потилично-шийній зв'язці.

Сітчаста сполучна тканина міститься в кістковому мозку, селезінці, лімфатичних вузлах. Вона знижує харчову цінність м'яса і робить його твердим.

Жирова тканина складається з кульок жиру, оточених міцними оболонками сполучної тканини. Жир, який відкладається біля внутрішніх органів, називається внутрішнім, у підшкірній клітковині — підшкірним (жиром-сирцем), між м'язовими волокнами — м'язовим жиром.

Внутрішньом'язовий жир робить м'ясо соковитим, ніжним, поліпшує смакові якості і підвищує його харчову цінність.

Кісткова тканина — основа скелета тварин, найміцніша тканина в організмі. Вона складається з особливих клітин, основою яких є осеїн — речовина, яка за своїм складом близька до колагену. За будовою і формою кістки бувають трубчасті (кістки кінцівок), плоскі (кістки лопатки, ребер, таза, черепа), зубчасті (хребці).

Кістки містять жир (до 24%) і екстрактивні речовини, які при варінні переходять у бульйон і надають йому приємного смаку й аромату. Особливо цінні кістки таза і пористі закінчення трубчастих кісток.

Харчова цінність м'яса залежить від кількості і співвідношення білків, жирів, вітамінів, мінеральних речовин, а також ступеня засвоюваності їх організмом людини. Білки м'язової тканини засвоюються на 96%, тваринні жири — на 92,4—97,5%. Енергетична цінність м'яса залежно від виду, вгодованості і віку тварин становить у середньому 377—2046 кДж[13,23].

**1.2.** **Види і класифікація м'яса**

Залежно від виду забійної худоби м'ясо поділяють на яловичину, баранину, козлятину, свинину, оленину, конину, м'ясо кроликів тощо.

М'ясо великої рогатої худоби залежно від віку і статі тварин поділяють на яловичину дорослої худоби (м'ясо волів, корів, биків) — від тварин віком від 3 і більше років, яловичину молодняка — від 3 міс. до З років і телятину — від 14 днів до З міс.

М'ясо старих тварин має темне забарвлення м'язів, грубу, щільну, великозернисту будову, внутрішній жир жовтого кольору.

М'ясо волів і корів яскраво-червоного кольору, з великою кількістю підшкірного жиру від білого до жовтуватого кольору. М'язи мають будову: щільну, ніжну, тонкозернисту з прошарками жиру.

М'ясо яловичини молодняка має рожево-червоний колір, м'язи тонкозернисті, жир білий, щільний, легко кришиться, прошарків жиру майже немає.

Телятина — м'ясо від світло-рожевого до сірувато-рожевого кольору, ніжної консистенції. Підшкірний жир майже відсутній, внутрішній жир щільний, білого або біло-рожевого кольору, сполучна тканина ніжна.

У підприємства масового харчування яловичина надходить пів тушами і четвертинами, телятина — тушами і пів тушами. М'ясо використовують для смаження, тушкування, варіння.

Залежно від вгодованості (ступеня розвитку жирової, м'язової і кісткової тканин) туші забійних тварин поділяють на категорії.

Яловичина і яловичина молодняка буває І і II категорій вгодованості. Яловичина І категорії від дорослої худоби має задовільно розвинені м'язи. Підшкірний жир вкриває тушу від восьмого ребра до сідничного горба, а на шиї, лопатках, ребрах, у тазовій частині і в області паху є невеликі ділянки жиру. Сідничні горби, маклаки, остисті відростки хребців трохи виступають.

Яловичина від молодих тварин має добре розвинені м'язи. Підшкірні жирові відкладання чітко видно біля основи хвоста і на верхній частині внутрішнього боку стегон[1,12].

Яловичина II категорії від дорослої худоби має не дуже добре розвинені м'язи. Підшкірний жир є в області крижів, останніх ребер і сідничних горбів. Остисті відростки хребців, сідничні горби і маклаки виступають чітко, стегна із западинами.

У яловичини від молодих тварин м'язи розвинені погано (стегна мають западини). Жирові відкладання можуть бути відсутні. Остисті відростки хребців, сідничні горби і маклаки виступають чітко.

М'ясо, яке має показники за вгодованістю нижче від вимог І і II категорій, належить до худого.

Категорії вгодованості м'яса позначають клеймом. Яловичина І категорії повинна мати кругле фіолетове клеймо в п'яти місцях — на лопатковій, спинній, крижовій, стегновій і грудній частинах; яловичина II категорії — квадратне фіолетове в двох місцях — на лопатковій і стегновій частинах.

На яловичині від молодих тварин І і II категорій справа від клейма має бути буква «М».

На худій яловичині ставлять клеймо червоного кольору у вигляді трикутників на лопатковій і стегновій частинах. Таке м'ясо використовують для промислової переробки.

Залежно від термічного стану (температури в товщі м'язів біля кісток) у підприємства масового харчування надходить м'ясо всіх видів тварин в охолодженому і замороженому вигляді.

Температура охолодженого м'яса в товщі м'язів біля кісток від 0 до 4°С. На поверхні доброякісного охолодженого м'яса має бути суха кірочка, колір від блідо-рожевого до червоного, консистенція щільна, еластична, при надавлюванні пальцем ямочка швидко вирівнюється.

Температура замороженого м'яса в товщі м'язів біля кісток — не вище ніж 8°С. Морожене м'ясо на поверхні і в розрізі рожево-червоного кольору з сіруватим відтінком за рахунок наявності кристаликів льоду, консистенція тверда, при постукуванні відчувається чіткий звук, запаху немає, але при розморожуванні з'являється характерний запах м'яса й вогкості[28,3].

**1.3. Організація технологічного процесу обробки м'яса і**

**виробництва напівфабрикатів**

Кулінарна обробка м'яса містить такі операції:

Розморожування;

зачищання забруднених місць і видалення клейма;

обмивання;

обсушування;

розрубування туші на частини;

обвалювання;

жилкування і зачищання від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок;

приготування напівфабрикатів.

Обробку м'яса і приготування напівфабрикатів здійснюють у спеціалізованому м'ясному цеху заготівельного підприємства (для постачання напівфабрикатів у доготівельні підприємства) або на дільниці обробки м'яса в м'ясо-рибному цеху підприємства, що працює на сировині.

Відповідно до технологічних процесів обробки м'яса в заготівельне підприємство входять розвантажувальний майданчик; приміщення для холодильна камера для зберігання сировини; камери-дефростери для розморожування м'яса; приміщення для миття і обсушування туш та обробки кісток; основний виробничий (м'ясний) цех.

Виробничі процеси в цеху частково механізовані. Для розвантаження і переміщення м'ясних туш і пів туш до лінії обробки м'яса передбачені монорейкові лінії. Сировина по монорейці надходить у холодильні камери, де зберігається при температурі -2—4°С[6,14].

Розморожування м'яса проводять для того, щоб максимально відновити попередні властивості його з мінімальною втратою поживних речовин, а також полегшити подальшу обробку.

У замороженому м'ясі сік знаходиться між м'язовими волокнами у вигляді кристаликів льоду. При розморожуванні відбувається танення кристаликів льоду і поступове поглинання соку м'язовими волокнами. Втрати м'ясного соку залежать від способу розморожування. У, підприємствах масового харчування застосовують два способи розморожування: повільний і швидкий.

М'ясо розморожують на повітрі у спеціальних камерах у такому вигляді, в якому воно надійшло в підприємство (тушами, пів тушами, четвертинами). Його підвішують на гаки і монорейки так, щоб воно не доторкувалось до підлоги, стін і між собою.

При повільному розморожуванні у спеціальних камерах-дефростерах (їх має бути не менше трьох) підтримують температуру від 0 до 6—8°С і відносну вологість повітря 85—90%. Тривалість розморожування залежить від виду м'яса і маси туш, пів туш, четвертин і становить 3—5 діб. Розморожування вважають закінченим, коли температура в товщі м'язів становить 0—1°С. За таких умов м'язові волокна майже повністю поглинають сік, який утворюється при таненні кристаликів льоду, і попередній стан їх відновлюється. Втрати м'ясного соку становлять 0,5% маси м'яса[14,8].

При швидкому розморожуванні в камеру для розморожування подають підігріте до температури 20—25°С і зволожене повітря (відносна вологість 85—95%). За таких умов розморожування триває 12—24 год. М'ясний сік (близько 10%), який утворюється при розморожуванні, не встигають ввібрати м'язові волокна. При розбиранні м'яса і нарізуванні напівфабрикатів він витікає, а це призводить до великих втрат поживних речовин. Щоб зменшити втрати м'ясного соку, після швидкого розморожування м'ясо кладуть в холодильну камеру і витримують в ній одну добу при температурі 0—2°С і відносній вологості 80—85%.

Не рекомендується розморожувати м'ясо у воді, оскільки в воду переходять поживні речовини, а також розрубувати туші, пів туші або четвертини для прискорення їх розморожування на менші шматки, тому що це призводить до значних втрат м'ясного соку (до 10%), зниження харчової цінності м'яса, а також до погіршення якості готових страв.

Після розморожування м'ясо по монорейці подають у приміщення для миття, де з його поверхні ножем зрізують ветеринарне клеймо, зачищають забруднені місця, кров'яні згустки, потім обмивають, щоб видалити з поверхні забруднення, мікроорганізми і їх спори. М'ясо миють у підвішеному стані теплою водою, температура якої від 20 до 38°С, спеціальними щітками-душами, трав'яними або капроновими щітками при безперервному подаванні води з шланга або брандспойта. Обмиті туші (пів туші, четвертини) ополіскують холодною водою температурою 12—15°С для того, щоб охолодити м'ясо. Це затримує розвиток мікроорганізмів на поверхні м'яса при подальшій обробці.

Обсушування м'яса здійснюють з метою запобігання розмноженню мікробів, і щоб м'ясо при розбиранні не ковзало на дошці в руках працівника. Для цього в приміщення для обсушування м'яса подається тепле повітря. Процес обсушування триває 1,5—2 год. Щоб прискорити цей процес, м'ясо можна обсушувати чистою бавовняною тканиною.

Після обсушування м'ясо подається на ваги ВМЦ—1М, де працівник цеху веде облік сировини, яка надходить для обробки. У м'ясному цеху виділяють три технологічні (конвеєрні) лінії: для розрубування туш, обвалювання, зачищання, жилкування і сортування м'яса; приготування напівфабрикатів порційними і дрібними шматочками; приготування напівфабрикатів з січеного м'яса[17,10].

М'ясо розрубують за допомогою м'ясницької сокири або великого ножа-сікача (рис. 38). Відокремлені частини туші кладуть на стрічку конвеєра, вони просуваються до робочих місць для обвалювання м'яса — відокремлення м'якоті від кісток. Цю операцію здійснюють дуже ретельно, щоб на кістках не залишилось м'яса, а на шматках не було глибоких надрізів (до 10 мм). На робочих місцях установлюють виробничі столи, на поверхні яких є штирі для закріплення обробної дошки. Довжина стола має довжину не менш як 1,5 м, ширину — 1 м. Його установлюють перпендикулярно до конвеєрної лінії. Під кришкою стола мають бути ящики для інструментів. Під час обвалювання м'яса працівник використовує ножі для обвалювання (великий і малий) і мусат для їх підточування (див. рис. 38). Обвалювання м'яса здійснюють вручну.

При зчищанні , з м'яса видаляють сухожилки, грубі поверхневі плівки, хрящі, зайвий жир, з країв обрізують тонкі закраїни. Міжм'язові сполучні тканини і тонкі поверхневі плівки залишають. М'ясо зачищають, щоб воно не деформувалося. З такого м'яса зручніше нарізувати напівфабрикати порційними і дрібними шматочками. Для жилкування м'яса використовують середній ніж кухарської трійки[2,33].

Напівфабрикати великими шматками сортують залежно від кулінарного призначення (варіння, смаження, тушкування), кладуть у тару або пересувні візки з місткостями і направляють до робочих місць по виготовленню напівфабрикатів. Харчові відходи (кістки, сухожилки, грубі плівки) збирають у тару, яка розміщена під кришкою стола. Після цього вони надходять в приміщення для обробки і варіння концентрованих бульйонів. З метою підвищення продуктивності праці бригада спеціалізується на обвалюванні окремих частин туші: кухарі IV розряду — обвалюванні лопаткової і спиннореберної частин; V розряду — тазостегнової і шийної частин.

На робочих місцях другої технологічної лінії (рис. 39) встановлюють виробничі столи, на поверхні яких закріплюють штирями обробні дошки, під кришкою стола розміщують ящики для інструментів, решітчасті полиш для обробних дошок і функціональні місткості. На столі встановлюють ваги настільні циферблатні і функціональні місткості. Напівфабрикати нарізують ножами кухарської трійки, нарубують ножами-сікачами на обробній дошці (порційні напівфабрикати — кухарі IV розряду, дрібно шматкові — ПІ розряду). Для розпушування напівфабрикатів використовують сікач (див. рис. 38) або машину для розпушування м'яса[24,83].

Нарізування напівфабрикатів уручну знижує продуктивність праці в м'ясному цеху. Вже розроблений механізм для нарізування напівфабрикатів дрібними шматочками (у вигляді брусочків і кубиків) до універсального приводу П-ІІ; пристрій для нарізування м'яса кубиками на основі м'ясорубки МИМ-105.

Приготовлені в м'ясному цеху напівфабрикати укладають у функціональні місткості, на які прикріплюють ярлик, де зазначено підприємство-виготовлювач, назва напівфабрикату, позначення нормативно-технічної документації, маса або кількість напівфабрикатів, дата і час виготовлення. Строки зберігання і реалізації напівфабрикатів подаються в табл. 1.1.

Перед відправленням у доготівельні підприємства масового харчування напівфабрикати охолоджують до температури 6°С.

У підприємствах середньої потужності (ресторани, їдальні), які працюють на сировині, організовують м'ясо-рибні цехи. Процес обробки м'яса і виготовлення напівфабрикатів здійснюють на дільниці обробки м'яса. Технологічний процес тут менш механізований[23,205].

Таблиця 1.1

Строки зберігання напівфабрикатів у підприємствах

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Напівфабрикати | Строк зберігання, год. | |
| загальний | у тому числі на підприємстві-виготовлювачі |
|
|
| Великими шматками | 48 | 12 |
| Порційні натуральні | 36 | 12 |
| Паніровані | 24 | 8 |
| Дрібними шматочками | 21 | 9 |
| 3 котлетної маси | 14 | 6 |

М'ясо розморожують, зачищають, зрізають клеймо і обмивають у підвішеному стані на одному робочому місці (над трапом або розморожують на столах, миють у ваннах). На розрубній колоді туші ділять на відруби. Обвалювання, жилкування м'яса, приготування порційних і дрібно шматкових напівфабрикатів проводять на виробничих столах (робочі місця організовують так, як і в м'ясному цеху). Для приготування напівфабрикатів з січеної натуральної і котлетної маси встановлюють м'ясорубку й універсальний привід[10,14]. Напівфабрикати формують уручну на виробничому столі. Тут використовують ваги настільні циферблатні для контролю виходу напівфабрикатів, обробну дошку, панірувальний ніж і тару для січеної маси і для напівфабрикатів. Набір спецій, паніровок і воду розміщують в окремому посуді перед вагами.

Кулінарне розбирання м'яса здійснюють з метою раціонального використання окремих частин туші, які мають різне кулінарне призначення. З кожної частини туші можна приготувати різноманітні кулінарні вироби. Вихід окремих частин залежить від породи, віку, вгодованості тварин. Розбирання пів туші яловичини передбачає такі операції: розділення на відруби, обвалювання відрубів (відокремлення м'яса від кісток), жилкування і зачищання, виділення напівфабрикатів великими шматками.

Розбирати м'ясо треба швидко при температурі повітря в приміщенні не вищій за 18°С, щоб не допустити його нагрівання. Якщо в підприємство яловичина надходить пів тушами без внутрішнього м'яза (вирізки), її розділяють на передню і задню четвертини. За умови, що яловичі пів туші надходять з вирізкою, перед тим як їх розбирати, у них відокремлюють вирізку, для чого товстий кінець відрізують від поперекового[16,130].

**РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИКОРИСТАННЯ МЯСА ЯЛОВИЧИНИ У РЕСТОРАНІ ВИЩОГО КЛАСУ**

**2.1 Характеристика ресторану вищого ґатунку на прикладі діючого**

**ресторану**

Ресторан вищого ґатунку— це підприємство харчування, де поряд з прийманням їжі гостеві надаються послуги з організації відпочинку. Охарактеризуємо діючий на сьогодні ресторан «Козачок» , який розміщується за адресою м. Київ , пр. Червонозоряний 45.

Ресторан передбачає високий рівень комфорту, широкий асортимент страв та напоїв, інтер'єр у художньому виконанні, досконалу подачу страв та напоїв, відповідну організацію обслуговування та відпочинку.

Розглянемо найважливіші складові частини ресторану «Козачок». Вони наступні:

1. Вхідна частина.
2. Вестибуль.
3. Туалетні кімнати.
4. Кімната для куріння.
5. Аванзал.
6. Торговий зал.
7. Касовий вузол.
8. Сервізна.
9. Посудомийне відділення.
10. Кімната для прасування столової білизни.
11. Кімната для зберігання столової білизни.
12. Буфет-бар.
13. Виробничі приміщення.
14. Побутові приміщення[8,103].

ВХІДНА ЧАСТИНА

Фасад ресторану є, в першу чергу, рекламою підприємства. Його вигляд має відповідати архітектурним вимогам будівлі, привертати до себе увагу відвідувачів, мати охайний і багатий вигляд. Легкий дашок над входом — елемент турботи про гостя. Він сприяє збереженню чистоти в підприємстві, оскільки в дощову або снігову погоду дозволяє відвідувачам струсити парасолю і привести в порядок взуття. Необхідний елемент культури входу — добре освітлення, яскрава та виразна рекламна вивіска про режим праці.

Вхідну частину обов'язково обладнують санітарно-гігієнічним інвентарем: щітка-стелаж для ніг, поріг-сребок для взуття, урна для окурків та сміття.

Двері влаштовують так, щоб вони відкривалися на вулицю, це необхідна умова пожежної безпеки. Тротуар необхідно викласти матеріалом, який добре миється і зберігає охайний вигляд протягом дня.

Необхідним декоративним елементом входу в ресторан є квітники або озеленення.

ВЕСТИБУЛЬ

Після вхідного тамбура починається вестибуль, який є проміжним приміщенням між входом та торговим залом. У залежності від площі вестибуль буває малий (до 20—30 м2) і великий (50 м2 і більше). Площа вестибулю відповідає розмірам ресторану та кількості його місць.

У малих вестибулях, як правило, не передбачається умеблювання. Встановлюються попільнички на ніжках та декоративне озеленення. У великих вестибулях передбачаються м'які меблі, журнальні столики з пресою, телевізор, вітрини з сувенірами, рекламна продукція підприємства, декоративне озеленення і т. д. Тут рекомендується розмістити інформацію для відвідувачів про послуги ресторану.

Освітлення вестибулю, як правило, м'яке, його не рекомендується змінювати протягом вечора.

# ТУАЛЕТНІ КІМНАТИ

Планування цих приміщень передбачає вхідні тамбури площею 5—9 квадратних метрів, умивальну кімнату, туалетні кабіни і кімнату туалетника, розміщену між жіночим та чоловічим відділеннями, з вікнами обслуговування в кожне з них. Тамбури призначені як заслін для функціональних кімнат, при виході з них. Умивальна кімната облаштована для особистого туалету. Кімната туалетника використовується для обслуговування відвідувачів засобами гігієни, зберігання прибирального інвентарю. Туалетник постійно підтримує зразковий санітарний стан вбиралень, подає гостям мило, рушник, серветки, дезінфікує та дезодорує приміщення.

Стіни таких приміщень викладають плиткою до стелі, підлогу виконують з світлих матеріалів (плитка, граніт, мармур і т. д.)[27.101].

КІМНАТА ДЛЯ КУРІННЯ

Приміщення обставляється зручними меблями, попільничками на ніжках, низькими столиками з попільничками. Інтер'єр не передбачає легкозаймистих матеріалів. Кімната забезпечується інтенсивною вентиляцією.

# АВАНЗАЛ

Це приміщення "має важливе значення для обслуговування гостей. Воно призначене для збору різних за чисельністю груп гостей, тут метрдотель зустрічає відвідувачів, бесідує з ними, приймає замовлення на бенкети та учти.

Переважно це перехідне, до торгового залу, приміщення. Іноді, за браком такого приміщення, аванзал організовують за рахунок частини торгового залу. Його «відгороджують» тумбами з квітами, м'якими диванами, декоративними ширмами або комбінованими композиціями.

Хвилини чекання не здаються довгими, якщо працює телевізор або звучить легка, приємна музика. Для зменшення шуму підлогу вистеляють м'яким покриттям або килимами. В аванзалі до послуг гостей телефонний зв'язок.

ТОРГОВИЙ ЗАЛ

Торгові зали ресторану за призначенням можна розділити на зали загального призначення та бенкетні.

Зали загального призначення можуть мати різні інтер'єри, однакове або різне меню та обслуговування. Це зали, розраховані на різноманітний контингент відвідувачів. Спеціальні зали (бенкетні) призначаються для прийняття невеликої кількості гостей (6—20 чол.) з певного приводу. Бенкетних залів може бути декілька, з різними інтер'єрами, меню, способами подачі страв та напоїв. Наприклад: «Мисливський», «Рибальський», «Карпатський» зали.

Поняття «комфортабельність» включає: художню цінність інтер'єру, зручні меблі, вигідне планування посадочних місць, ефективну вентиляцію, приємне освітлення торгового залу, якісне сервірування столів, високоякісну рекламну продукцію, правильне подання страв та напоїв.

Інтер'єр ресторану опоряджується цінними матеріалами. Це можуть бути цінні породи дерев, високохудожні оздоблювальні елементи: картини, різьба, чеканка. Він повинен мати стильову єдність.

Для освітлення найкраще використовувати звичайні освітлювальні лампи, передбачається можливість регулювання інтенсивності світла. Для створення світлових ефектів використовуються лампи направленого освітлення, кольорові лампи та плафони, світломузика, настільні та настінні бра, бра-ліхтарі та настільні підсвічники[5,204].

# СЕРВІЗНА

Сервізна належить до числа найважливіших допоміжних служб торгового залу ресторану. Вона забезпечує постійну наявність необхідного асортименту посуду, контролює втрати, проводить видавання та приймання всіх предметів сервірування, організовує облік та списання, видає обмінний фонд посудомийному відділенню.

Правильна організація зберігання посуду має велике значення для продовження терміну користування та зменшення втрат від биття. Весь скляний посуд доцільно зберігати в пластмасових контейнерах розміром 400x600x180 мм. Вони також зручні для зберігання всього порцелянового посуду, крім тарілок та тарелів. Можливість штабелювання контейнерів дозволяє при невеликій площі сервізної мати в роботі весь необхідний асортимент посуду та приладдя.

Організація видавання і приймання посуду — важливий елемент роботи сервізної. Перед початком роботи офіціанти подають письмову заявку на необхідний посуд та предмети сервірування. У заявці вказується назва та кількість предметів, дата отримання, прізвище офіціанта та особистий підпис. Після здачі обліковець посуду проставляє в графі «здано» кількість зданих предметів. У графі «недостача» вказує кількість відсутніх предметів. Причини недостачі виясняються негайно і приймаються заходи, щодо її відшкодування. При наявності розбитого посуду складається акт встановленої форми, згідно якого його щоденно списують[15,114].

МИЙНЕ ВІДДІЛЕННЯ СТОЛОВОГО ПОСУДУ

Процес миття столового посуду здійснюється вручну або за допомогою посудомийної машини необхідної продуктивності. Якщо миття здійснюється вручну, то у відділенні встановлюють 7 мийних ванн: дві — для миття скляного посуду, дві — для миття приладдя, три — для миття тарілок та спеціального посуду. Якщо використовується посудомийна машина кількість ванн зменшується, але це зменшення погоджують з санітарною службою.

У посудомийному відділенні встановлюється таке обладнання:

1. ванни мийні — 5—7 шт.;
2. машина посудомийна — 1 шт.;
3. стіл-прилавок для використаного посуду;
4. стіл-прилавок для видачі чистого посуду;
5. стіл з урною для збирання харчових відходів та сміття;
6. столи виробничі для роботи мийників посуду;
7. сушарки настінні для тарілок;
8. сушарки електричні для сушіння рушників;
9. шафа для зберігання мийних та дезінфікувальних засобів, інвентарю для прибирання;
10. аптечка першої допомоги.

Організація роботи посудомийного відділення великого ресторану (150 місць і більше) наступна.

Перед початком роботи один з мийників посуду отримує в сервізній по заявці обмінний фонд посуду з порцеляни, скла, металу, а також приладдя. Протягом робочого дня використаний посуд та приладдя негайно обмінюються офіціантом у посудомийному відділенні на чистий. Такий-порядок роботи повністю виключає непродуктивні затрати часу в офіціантів на обмін посуду, сприяє ритмічній роботі, прискорює обслуговування відвідувачів, зменшує втрати посуду[11,33].

КІМНАТИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПРАСУВАННЯ СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ

Правильна організація роботи цих служб забезпечує високу культуру обслуговування.

Необхідною умовою санітарії та гігієни є нарізне зберігання чистої та використаної білизни. Для цього в кімнаті для зберігання столової білизни передбачають різні відділення. Використана білизна зберігається в полотняних мішках у спеціальних ящиках на стелажах. Для транспортування в пральню ці мішки краще не зав'язувати, а шнурувати.

Чисту білизну зберігають на стелажах в іншому приміщенні за розмірами та найменуваннями. Для зручності в рахуванні скатертини складають купками по 10 штук, серветки по 50 штук.

Прасування білизни проводиться в окремому відділенні для чистої білизна за допомогою електричних прасувальних катків або вручну. Скатертини, готові де видачі в зал, краще зберігати на підвісних кронштейнах, серветки та рушники — на стелажах.

Офіціант отримує білизну за письмовою заявкою. Кімната для зберігання столової білизни працює протягом всього дня і забезпечує приймання використано та видавання чистої білизни за потребою.

БУФЕТ-БАР

У ресторані високої категорії (люкс, вища) зростають фізичні навантаження на офіціанта, пов'язані зі застосуванням більш складних способів подаванням страв чи напоїв. Тому важливо зосередити тут максимум товарів, необхідних для подачі страв Доцільно, окрім традиційних товарів, організувати відпускання гарячих напоїв, морози ва з наповнювачами, соків та безалкогольних напоїв. Пересувні візки-холодильники прискорюють доставку прохолоджувальних та алкогольних напоїв до столу. У сучасних ресторанах буфети розміщують не тільки в закритих приміщеннях, а виносять їх у торговий зал у вигляді буфет-бару, де за подавання напоїв відповідає окремий офіціант. Часто бар розміщують при вході в ресторан і тоді в ньому обслуговують як відвідувачів ресторану, так і інших.

ВИРОБНИЧІ ПРИМІЩЕННЯ

До виробничих приміщень відносять цехи: холодних закусок, гарячий, м'ясних та рибних напівфабрикатів, овочевий, кондитерський, солодких страв. Якщо неможливо організувати цехи — обладнують відповідні відділення.

Видавання готових страв відбувається через цех холодних закусок та гарячий цех. Правильна організація роботи саме цих цехів визначає швидкість подавання страв та їх високу якість. Одним з найголовніших показників якості страв є відповідна температура подавання. Для цього на роздавальному пункті встановлюється марміт-підігрівання для тарілок і тарелів, а в цеху холодних закусок — столи з охолоджувальними прилавками. Просторі і зручні пункти роздачі значно полегшують працю кухаря і прискорюють процес отримання страв. Детальніше вивчити це питання вам допоможе підручник «Організація виробництва для кухарів»[19,15].

ПОБУТОВІ ПРИМІЩЕННЯ

До побутових приміщень відносять гардероб для кухарів, офіціантів, кімнату відпочинку, душові та туалетні кімнати, перукарню і т. д. Гардероб для офіціантів видає і зберігає формений одяг та взуття. Після закінчення роботи одяг здається гардеробнику, який забезпечує його ремонт та хімічну чистку.

Перукарня обслуговує офіціантів, кухарів та кондитерів, проводить гігієнічний манікюр, підстригання та вкладання волосся. Таким чином виконуються санітарні вимоги, а обслужуючий персонал набуває охайного вигляду.

Якщо організувати гардероб неможливо, встановлюють індивідуальні шафи, де формений одяг зберігається у неробочий час. Шиття та ремонт одягу проводиться за кошти підприємства. У кімнаті відпочинку встановлюють стіл для приймання їжі обслуговуючого персоналу[4,83].

**2.2. Використання м’яса яловичини у ресторані «Козачок»**

Напівфабрикати з яловичини

В ресторані «Козачок» яловичину використовують кожного дня для приготування фірмових страв. Повара ретельно готують напівфабрикати з яловичини . Розрізняють напівфабрикати з яловичини великошматкові, порціонні і дрібно шматкові. До великошматкових належать:

Полядвиця. У зачищених великих шматків м'якоті вирізки, товстого і тонкого країв, внутрішньої частини задньої ноги яловичини масою 1.5-2,5 кг у кількох місцях надрізують сухожилки і плівки, збризкують розчином лимонної кислоти (або натирають лимоном), солять і смажать.

Шпиговане м'ясо. Верхню, внутрішню, бічну і зовнішню частини задньої ноги масою 1,5-2,5 кг шпигують за допомогою шпигувальної голки або ножа з довгим і вузьким лезом морквою і петрушкою, або морквою і салом шпик, або часником і салом шпик у шаховому порядку (рис. 2.1.). Проколи роблять уздовж волокон, в отвори закладають підготовлені брусочки овочів або охолодженого шпику, зубчики часнику. М'ясо натирають сіллю, обсмажують, а потім тушкують.

Завиванець з яловичини або телятини. Пружок, м'якоть грудинки яловичини або м'якоть грудинки телятини відбивають до товщини 1 см, надають форми чотирикутника. Солять, посипають перцем, уздовж укладають нарізане смужками сало, варені яйця, розрізані на чотири частини, загортають у вигляді рулету, панірують у борошні. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Тушковане м'ясо рекомендується готувати з верхньої, внутрішньої, бокової і зовнішньої частин задньої ноги масою 1,5-2,5 кг. М'ясо зачищають і підрізують сухожилки.

Відварне м'ясо готують з м'якоті бокової і зовнішньої частин задньої ноги, пружка, лопаткової і підлопаткової частин масою 1,5-2.5 кг.

М'якоть лопаткової частини і пружка перед варінням згортають рулетом і перев'язують[22,305].

До порціонних напівфабрикатів належать:

М'ясо яловичини, смажене порціонними натуральними шматочками (біфштекс натуральний). М'ясо нарізують під прямим кутом з потовщеної частини вирізки по одному шматочку на порцію 2-3 см завтовшки, злегка відбивають, надають округлої форми. При готуванні напівфабрикату з верхньої і внутрішньої частини задньої ноги на поверхні з обох боків роблять надрізи або пропускають на машині для розпушування м'яса.

\* Напівфабрикати з тонкого краю нарізуйте під кутом 45°: вони будуть ширшими, а з вирізки — лишень під кутом 90°.

М'ясо, смажене порціонними панірованими шматочками (ромштекс). З товстого і тонкого країв верхньої і внутрішньої частин м'якоті задньої ноги нарізують на порціонні шматочки 1,5-2 см завтовшки, відбивають, надаючи овально-довгастої форми, підрізують сухожилки, солять, посипають перцем, змочують у льєзоні, обкачують у червоній паніровці.

Вертуни переяславські. М'ясо яловичини (товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини) нарізують шматочками 1 см завтовшки, відбивають до 0,3-0,5 см, солять, посипають перцем, загортають у вигляді трубочок, перев'язують ниткою. Спочатку обсмажують, потім тушкують.

Крученики відбивні (рис. 2.2) нарізують з бокової і зовнішньої частин задньої ноги порціонними шматочками 1-1,5 см завтовшки, відбивають, на середину кладуть начинку, загортають у вигляді маленьких ковбасок і перев'язують ниткою або шпагатом. Для приготування начинки нашатковану ріпчасту цибулю пасерують і з'єднують з подрібненими вареними яйцями або грибами, зеленню петрушки, меленими сухарями, додають сіль, перець і перемішують. Крученики посипають сіллю і перцем, обсмажують, потім тушкують.

Крученики волинські (рис. 2.2). З бокової і зовнішньої частин задньої ноги нарізують порціонні шматочки (2 шт. на порцію) 1-1,5 см завтовшки, відбивають, солять, кладуть начинку з тушкованої капусти і загортають у вигляді ковбаски, зверху обкладають, тонкими шматочками сала, перев'язують ниткою, спочатку їх обсмажують, а потім тушкують.

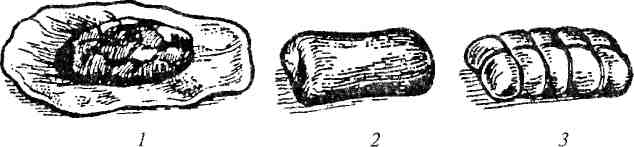


Рис. 2.1. Формування кручеників відбивних

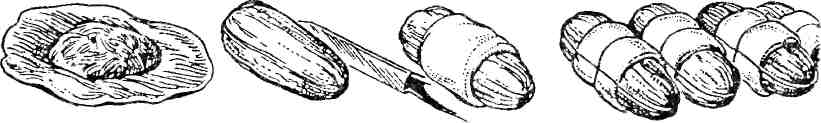


Рис. 2.2. Формування кручеників волинських.

1 — відбитий шматочок м'яса з начинкою; 2 — крученик у вигляді валика; З — крученик, перев'язаний ниткою

Душенина неспільна. Бокову і зовнішню частини задньої ноги яловичини нарізують упоперек волокон на порціонні шматочки 1-1,5 см завтовшки, відбивають, солять, посипають перцем, обкачують у борошні. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Напівфабрикат для страви Душенина з овочами та галушками нарізують з м'якоті лопаткової частини, пружка яловичини у вигляді порціонних шматочків (1-2 на порцію).

Для страви М'ясо пікантне вирізку яловичини нарізують на порціонні шматочки 0,5 см завтовшки (1 шт. на порцію), злегка відбивають, солять, посипають перцем чорним меленим. Спочатку обсмажують, а потім запікають.

Розрізняють такі дрібно шматкові напівфабрикати:

Піджарка. З товстого і тонкого країв, внутрішньої і верхньої частин м'якоті задньої ноги нарізують плоскі шматочки 1,5-2 см завтовшки, відбивають до товщини 1 см, потім нарізують брусочками масою 10-15 г. Використовують для смаження.

Печеня по-домашньому. З бокової і внутрішньої частини задньої ноги нарізують напівфабрикати у вигляді кубиків (2-4 шт. на порцію) 30-40 г.

Печеня київська. Зовнішню і бокову частини задньої ноги нарізують тонкими скибочками (3-4 шт. на порцію) масою 30-40 г.

Для приготування напівфабрикату для страви Яловичина тушкована з баклажанами лопаткову частину, грудинку, пружок нарізують кубиками (2-3 шт. на порцію) масою 20-30 г[9,308].

**2.3.Технологічні схеми приготування страв з яловичини**

Розглянемо технологію приготування деяких страв з яловичини нашого ресторану. Технологічні карти на всі страви , технологію приготування яких розглянемо нижче , наведемо у додатках.

Біфштекс натуральний №245

**Філе яловичини**

Формування виробів у виді овалу

**Перець мелений**

**Сіль**

Підготовлене м’ясо

Злегка відбивають

Перемішування

Промивають

Нарізка

Нарізка на шматки

Перебирають

Первинна обробка

**Зелень петрушки**

**Цибуля ріпчаста**

Первинна обробка

Теплова обробка (смаження з обох боків на плиті на протязі 8-10 хв.)

Доведення до готовності у жаровій шафі на протязі 5 хв.

При відпуску поливають та гарнірують

Прикрашають сирою цибулею та зеленню

Ромштекс №373

**М'ясо яловичини**

Обсушування

Первинна обробка

Обжарювання на сковороді або листі в паніровці 15-20 хв.

Нарізка на продовгуваті шматочки, відбивають

**Олія рослинна**

**Сіль**

Випуск

Вертуни переяславські без начинки №675

**Яловичина**

Відбиваємо м’ясо яловичини

Солимо , перчимо

Скручуємо у вигляді трубочки

Перев’язуємо ниткою

Смажимо та тушимо

Крученики відбивні з начинкою №125

## Відбивні з яловичини посолені

**Начинка**

Готування начинки

В відбивні загортаємо начинку

Зв’язуємо ниткою

Обвалюємо в паніровці та яйці

Смажимо на олії

[12,68]

**РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ З УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА**

Існує багато шляхів вдосконалення існуючої організації виробництва в цеху ресторану вищого ґатунку «Козачок». Одним із таких шляхів є більш раціональне розміщення виробничих приміщень. Тобто повинен бути зручний зв’язок між гарячим і холодним цехом як самих по собі, так і зв’язок їх з іншими цехами: м’ясним, , камерою зберігання зелені і фруктів, з миєчною столового посуду і кухонного інвентарю. Повинен існувати чіткий зв’язок з роздаточною і безпосередньо із залом[7,83].

Другим напрямком являється механізація як основних трудомістких робіт, так і як можна в більшій степені механізація всіх інших робіт. Наприклад доцільно замінити ручну працю по нарізуванню м’ясної гастрономії на машинну нарізку цієї продукції, що дозволить не тільки скоротити час на проведення цих операцій, але й значно підвищить продуктивність праці. Також механізація праці дозволить скоротити штат робітників до лише необхідного, що позначиться на економічних показниках підприємства.

Важливе значення для організації умов також модернізація обладнання та заміна старого устаткування на нове, яке значно відрізняється за продуктивністю від старого. Переваги нового устаткування являються у зручності цього в користуванні, зручних розмірах, більшою продуктивністю. Все більш стає доцільним використання апаратів із зверх високочастотним нагрівом, які значно скорочують час приготування страв і зменшують витрати при частому приготуванні (мається на увазі витрати поживних речовин, зокрема вітамінів)[18,10].

Раціональним являється використання технологічних ліній, тобто де все необхідне устаткування встановлено в порядку виконання операцій, їх почерговності при приготуванні тих чи інших страв.

Важливе значення для організації має нормування праці, тобто її вдосконалення. Це передбачає поширення галузі нормування, використання технічно обумовлених нормативів часу і чисельності, розробку норм часу на виробництво виробів на базі впровадження прогресивної технології і організування виробництва[21,103].

Шляхом вдосконалення організації виробництва являється також покращання умов праці робітників. Сюди входить механізація робіт, використання підйомно-транспортних механізмів і засобів малої механізації.

Необхідно використовувати сучасні системи вентиляції і кондиціонування повітря, проводити профілактичне очищення вентиляційних систем, плафонів, світильників і віконного скла; зменшувати чи геть видаляти шум від устаткування за допомогою спеціальних шумовбираючих пристроїв, проводити у відповідність до санітарних норм освітлення, покращувати побутові умови та інше.

Важливий вплив на підвищення працездатності дає використання раціонального режиму праці і відпочинку, що проявляється у розробці різних видів графіків виходу на роботу.

Отже, з подальшим розвитком суспільства і науково-технічним прогресом, все потребує вдосконалення. Не виняток і підприємства громадського харчування та організація виробництва в його цехах. Вдосконалюючи організацію виробництва, впроваджуючи нові технології, ми не тільки крокуємо в ногу з науково-технічним процесом і часом, але й розкриваємо широкі можливості для приваблення споживача і задоволення його потреб[25,88].

**Висновок**

Кулінарія, кухарське діло, звичаї столу – найважливіша частина побуту. Страви виникли колись дуже давно, в залежності від образу життя і від особливості продуктів, пройшли крізь століття й дійшли до нас як стародавні рецепти. Подальший розвиток кухарського мистецтва дозволив ще більше розширити асортимент сучасних кулінарних рецептів. Історія розвитку української кухні має тісний зв’язок з кухнею інших слов’янських народів. Кожна народна кухня, використовує одну і ту ж сировину, яка додає стравам свій особливий смак. Це зумовлено такими факторами, як набір вхідних продуктів, спосіб обробки і подавання страви до столу. Кулінарні рецепти, створені народами, не випадкові і мають певне призначення. Так, більшість рецептів розраховано для звичайного, буденного харчування. Чимало рецептів – для вишуканого пригощання, для святкового столу. З далекої давнини наші пращури їли м’ясо яловичини, баранини, свинини, а також птиці: курей, качок, гусей та дичини. Смажені страви з м’яса та птиці вважалися святковими. В їжу застосовувалися усі види риби: річкові, озерні, морські. Дуже давно наші пращури навчились готувати вишукану рибу – солону, в’ялену і копчену. Від часів старовини збереглися звичаї лакомитися запеченою і смаженою рибою. Окрім смаження на сковороді застосувалися інші засоби теплової обробки продуктів. Насамперед треба відмітити смаження м’яса, птиці та риби на відкритому вогні на рожні та решітці. Це один з самих давніх видів продуктів над вогнем, відомий буквально у всіх народів. Українська кухня, звичайно, розвивалась не відокремлено. Частіше за все на неї впливали звичаї, традиції близьких по мові та культурі слов’янських народів. Так, таємниці приготування шпигованого м’яса, фаршированих страв із риби та овочів, рулети, галушки та другі стави прийшли від східних слов’ян (росіян та білорусів). Західні слав’ни (поляки, чехи, словаки та інші) збагатили українську кухню такими виробами, як ковбаски, зрази, калачі та інше. Такі страви, як кебаби, фаршировані овочі та гострі приправи були запозичені від південних слов’ян (болгарів, сербів, хорватів, македонців та інших). Запозичив страви та вироби, українська кулінарія та кулінари змінили технологію їх приготування, тому багато страв набули зовсім іншого, особливого смаку. А українська кухня у зараз лишається самобутньою і оригінальною. Значні підприємства громадського харчування існують і сьогодні. Але рівень їхньої оснащеності, якості готування їжі, культури обслуговування вступають в усе більш жорстку конкуренцію із "Макдональдсами", різноманітними кафе, закусочними та іншими підприємствами, що відчиняються у нас іноземними фірмами. Створення в Україні підприємств громадського харчування з високою якістю продуктів, рівнем обслуговування, максимально зручних для відвідувачів - одна з найважливіших задач, що стоїть перед системою громадського харчування сьогодні. У дипломній роботі ми розглянемо технологічний процес приготування страв з м’яса яловичини, що є досить бажаними у всіх закладах громадського харчування, зокрема на цих стравах спеціалізується ресторан вищого ґатунку «Козачок». В роботі був розглянутий ресторан «Козачок» з боку оснащеності виробничими приміщеннями , їх розміщенням, організацією роботи кухарського персоналу. В процесі роботи ми розглянули технологічний процес приготування чотирьох страв та в додатках надали приклад створення технологічних карт на ці страви. Звичайно , ресторан має значно ширший асортимент страв з яловичини , але ми розглянули ті страви, які користуються найбільшим попитом.

**Використана література**

1. Алексєєв Д. Ресторан за інтересами // Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. – С. 12-14.

2. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. – РнД.: Фенікс, 2005. – 220 с.

3. Богушева В.І. Бари й ресторани. Мистецтво обслуговування. – РнД.: Фенікс, 2004. – 352 с.

4. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент. – М.: Книжковий світ, 2003. – 165 с.

5. Браун Г., Хернер К. Настільна книга офіціанта: Довідник.: пер. з англ. – РнД.: Фенікс, 2005. – 320 с.

6. Волкова І.В., Миропольський Я.І., Мумрікова Г.М. Ресторанний бізнес. – М: Флінта, 2002. – 184 с.

7. Гаранін Н. І., Булигіна І.І. Менеджмент туристської, готельної й ресторанної анімації. – М.: Радянський спорт, 2004. – 127 с.

8. Єфімова О., Єфімова Н. Економіка готелів і ресторанів. – М.: Нове знання, 2004. – 279 с.

9. Железнєв В.П. Організація свят. – РнД.: Фенікс, 2004. – 476 с.

10. Жиганов К.А. Послуги ресторанів // „Готель і ресторан”, 2002, №4. –36 с.

11. Захарченко М.Н., Русакова Н.В., Кучерь Л.С. Обслуговування на підприємствах громадського харчування. – М.: Економіка, 2005. – 57 с.

12. Кабушкін Н.І., Бондаренко Г.А. Менеджмент готелів і ресторанів. –М.: Нове знання, 2002.– 163 с.

13. Корнєєва К. Що нас залучає в ресторанах? // „Ресторатор”, 2002, №7. – 52 с.

14. Кримська В.А., Балашов В.В. Довідник офіціанта. – М.: Економіка, 2006. – 55 с.

15. Кристофер Енертон-Томас. Ресторанний бізнес. – М.: Росконсульт, 1999. – 240 с.

16. Курило Л.В. Теоретичні основи анімації. – М.: Радянський спорт, 2006. – 180 с.

17. Михєєва Е. Новинки в ресторані // Журнал "Ресторанні відомості", 2006, №105. – С. 10-11.

18. Нікуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.І., Ястіна Г.М. Підприємства громадського харчування. – М: Колос, 2002. – 80 с.

19. Підприємства громадського харчування: основні й додаткові послуги // Журнал "Ресторанні відомості", 2006, №106. – С. 15-16.

20. Пікалев А.В. Маєвська А.П. Як збільшити прибуток ресторану, бара, кафе. – М.: Радянський спорт, 2004. – 168 с.

21. Прієзжева Є. М. Соціально-культурна анімація. – М.: РІБ Турист, 2003. – 120 с.

22. Радченко Л. А. Обслуговування на підприємствах харчування. – РнД.: Фенікс, 2004. – 384 с.

23. Рідель Х. Бари й ресторани. Техніка обслуговування. – М.: Академія, 2002. – 69 с.

24. Усов В.В. Організація обслуговування в ресторанах. Практичний посібник. – М.: Вища школа, 2005. – 246 c.

25. Чудковський В.Н. Ресторанний бізнес. – М.: Академія, 2004. – 124 c.

26. Шулік Н.В. Організація обслуговування в ресторанах. – М.: Вища школа, 2005. – 89 с.

27. Шулік Н.В. Специфіка ресторанного бізнесу. – М: Вища школа, 1999. – 250 с.

28. Ютова П.Н. Правила надання послуг громадського харчування. – М: Інфра-М, 2002. – 28 с.

**ДОДАТКИ**

**Додаток 1**

Технологічна карта страви „Біфштекс натуральний №245”

УЗГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(назва адміністративної території)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

"\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.

М. П.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва підприємства)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (прізвище, ім'я, по батькові автора) | Затверджено  Наказ управління з питань торгівлі і побутового обслуговування населення  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  обласної (міської) державної адміністрації  від "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_, або Постанова правління облспоживспілки  від "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  М. П. |

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №245 НА ФІРМОВУ СТРАВУ

„Біфштекс натуральний”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Витрата сировини на одну порцію (г) | | Технологічні вимоги до якості сировини |
| брутто | нетто |
| 1 | Яловичина | 179 | 170 | Філе 1 гатунку |
| 2 | Сіль | 20 | 20 | біла |
| 3 | Перець | 20 | 20 | Чорний мелений |
| 4 | Олія | 10 | 10 | Жовтого прозорого кольору |
|  | Маса готової страви | 229 | 220 | --------------------------- |

Характеристика готової страви: біфштекс натуральний має квадратну форму , прожарений на олії , його прикрашають зеленню та сирою цибулею.

Зовнішній вигляд : обсмажена яловичина прикрашена зеленню та сирою цибулею.

Консистенція : при розрізі має рожевий вигляд.

Запах і смак : приємний запах , смак м’ясний , смачний без кислини.

Нормовані фізико-хімічні показники готової страви

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нормовані мікробіологічні показники для даного виду страви

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Інженер-технолог підприємства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

Інженер-технолог харчової лабораторії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

М. П.

**Додаток 2**

Технологічна карта страви „Ромштекс №373”

УЗГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(назва адміністративної території)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

"\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.

М. П.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва підприємства)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (прізвище, ім'я, по батькові автора) | Затверджено  Наказ управління з питань торгівлі і побутового обслуговування населення  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  обласної (міської) державної адміністрації  від "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_, або Постанова правління облспоживспілки  від "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  М. П. |

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 373 НА ФІРМОВУ СТРАВУ „Ромштекс”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Витрата сировини на одну порцію (г) | | Технологічні вимоги до якості сировини |
| брутто | нетто |
| 1 | Яловичина | 210 | 205 | Філе 1 гатунку |
| 2 | Сіль | 20 | 20 | біла |
| 3 | Перець | 20 | 20 | Чорний мелений |
| 4 | Олія | 10 | 10 | Жовтого прозорого кольору |
|  | Маса готової страви | 229 | 220 | --------------------------- |

Характеристика готової страви: порізані та обсмажені шматочки з гарніром чи без.

Зовнішній вигляд : невеликі шматочки.

Консистенція : при розрізі має рожевий вигляд.

Запах і смак : приємний запах , смак м’ясний , смачний без кислини.

Нормовані фізико-хімічні показники готової страви

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нормовані мікробіологічні показники для даного виду страви

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Інженер-технолог підприємства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

Інженер-технолог харчової лабораторії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

М. П.

**Додаток 3**

Технологічна карта страви „Вертуни переяславські” №675

УЗГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(назва адміністративної території)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

"\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.

М. П.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва підприємства)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (прізвище, ім'я, по батькові автора) | Затверджено  Наказ управління з питань торгівлі і побутового обслуговування населення  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  обласної (міської) державної адміністрації  від "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_, або Постанова правління облспоживспілки  від "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  М. П. |

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №675 НА ФІРМОВУ СТРАВУ

„Вертуни переяславські”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Витрата сировини на одну порцію (г) | | Технологічні вимоги до якості сировини |
| брутто | нетто |
| 1 | Яловичина | 250 | 230 | Філе яловичини відбите 1 ґатунку |
| 2 | Сіль | 25 | 20 | біла |
| 3 | Перець | 5 | 3 | Чорний мелений |
| 4 | Олія | 10 | 10 | Жовтого прозорого кольору |
| 5 | Нитка | - | - | - |
|  | Маса готової страви | 290 | 263 | --------------------------- |

Характеристика готової страви: скручені у трубочки відбивне м’ясо перев’язане ниткою, яку після обжарювання і тушкування знімають.

Зовнішній вигляд : м’ясні трубочки тушені із підливою чи без .

Консистенція : при розрізі має рожевий вигляд.

Запах і смак : приємний запах , смак м’ясний , смачний без кислини.

Нормовані фізико-хімічні показники готової страви

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нормовані мікробіологічні показники для даного виду страви

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Інженер-технолог підприємства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

Інженер-технолог харчової лабораторії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

М. П.

**Додаток 4**

Технологічна карта страви „Крученики відбивні з начинкою №125”

УЗГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(назва адміністративної території)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

"\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.

М. П.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (назва підприємства)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (прізвище, ім'я, по батькові автора) | Затверджено  Наказ управління з питань торгівлі і побутового обслуговування населення  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  обласної (міської) державної адміністрації  від "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_, або Постанова правління облспоживспілки  від "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_р.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  М. П. |

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №125 НА ФІРМОВУ СТРАВУ

„Крученики відбивні з начинкою”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Витрата сировини на одну порцію (г) | | Технологічні вимоги до якості сировини |
| брутто | нетто |
| 1 | Яловичина | 250 | 230 | Філе 1 гатунку |
| 2 | Сіль | 20 | 20 | біла |
| 3 | Перець | 5 | 5 | Чорний мелений |
| 4 | Олія | 10 | 10 | Жовтого прозорого кольору |
|  | Начинка , яка може складатись з грибів, сиру, паштету тощо | 50 | 45 | Дрібно порізана |
|  | Маса готової страви | 335 | 310 | --------------------------- |

Характеристика готової страви: крученики мають форму скрученого рулету з начинкою. Начинка скрита в м’ясі , при розрізанні начинка стає видною.

Зовнішній вигляд : вигляд маленьких рулетиків .

Консистенція : при розрізі має рожевий вигляд , начинка має вигляд , якщо це гриби – сірого кольору , паштет – перемелена печінка з морквою.

Запах і смак : приємний запах , смак м’ясний , смачний без кислини.

Нормовані фізико-хімічні показники готової страви

Нормовані мікробіологічні показники для даного виду страви

Інженер-технолог підприємства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

Інженер-технолог харчової лабораторії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові) (підпис)

М. П.

Кожна страва реєструється в реєстраційному журналі фірмових страв, який має такий вигляд:

ФОРМА реєстраційного журналу фірмових страв і виробів (найменування обласної (міської) держадміністрації, облспоживспілки)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Реєстраційний номер страви (виробу) | Найменування страви (виробу) | Найменування суб'єкта господарювання | Прізвище, ім'я, по батькові автора | Місце реалізації страви (виробу) | Дата затвердження | Номер наказу управління або постанова правління облспоживспілки |