

Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола
Відділення сфери послуг

Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму

КУРСОВА РОБОТА

З дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

на тему «Удосконалення технологічного процесу виробництва кулінарної
продукції з яловичини з метою поліпшення технологічних властивостей та
якості»

Виконала: студентка групи ГР-186
Христина Возняк
Науковий керівник:
Роксолана Андріївна Муха

Кількість балів _____
Національна шкала _____
ECTS _____

Члени комісії _____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)

Тернопіль – 2023

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЯЛОВИЧИНИ	6
1.1. Загальна характеристика та сучасний стан виробництва кулінарної продукції з яловичини	6
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології виробництва страв з яловичини	9
1.3. Визначення основних шляхів удосконалення технологічного процесу виробництва страв з яловичини.....	12
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕОРЕТИЧНИХ ТА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЯЛОВИЧИНИ.....	14
2.1. Об'єкт, предмет і матеріали дослідження методи дослідження	14
2.2. Методи та загальна схема дослідження.....	18
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЯЛОВИЧИНИ	20
3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідних для приготування досліджуваної продукції.....	20
3.2. Проведення технологічних досліджень удосконалених кулінарної продукції з яловичини	24
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції	27
ВИСНОВОК.....	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	31
Додатки.....	Помилка! Закладку не визначено.

ВСТУП

Інноваційна дійсність вимагає від закладів ресторанного господарства швидко реагувати на зміни в розвитку індустрії гостинності та впроваджувати в свою діяльність нові віяння в системі обслуговування, якості надання послуг та реалізації креативних технологій.

На сьогоднішній день, у ресторанному господарстві, успішно функціонують лише ті заклади, які спромоглися вдовольнити бажання споживачів найкращим чином і при цьому безустанно удосконалюють свій ресторанний продукт для підтримання його належного рівня відповідно до постійно зростаючих вимог споживачів. На даний час в Україні найрозвиненішою зі сфер є сфера послуг у якій галузь ресторанного господарства має першість. Із розвитком туристичного бізнесу в Україні розвиваються й заклади ресторанного господарства. Адже, процес вживання їжі є природнім і невід'ємним процесом у житті людини.

Для збільшення туристичної привабливості країни заклади невпинно розвиваються. Цьому сприяють сучасні тенденції у ресторанній індустрії. А саме:

- введення нових напрямків у кулінарії;
- збільшення спектру послуг у закладі;
- створення комфортних умов у торгових залах;
- використання мультимедійних технологій при обслуговуванні;
- створення нових концептуальних рішень;
- поглиблення спеціалізації ресторанів і т.д.

Щоб бути конкурентоспроможними заклади в більшості збільшують спектр своїх послуг. Проста подача їжі нікому вже не цікава. Для збільшення клієнтської бази заклади використовують усілякі різні винаходи науково технічного прогресу. Такі як, наприклад, інтерактивне меню, яке надає особливості закладу, дає змогу спілкування закладу зі споживачем, унеможлиблює виникнення конфліктних ситуацій при замовленні між

відвідувачем та обслуговуючим персоналом. Також загальноприйнятою практикою є організація зон відпочинку в торгівельних залах та приємні бонуси і презенти, що слугують і компліментом, і рекламою для закладу.

До концепції закладів теж вносять зміни для збільшення контингенту, в залежності від потреб і побажань потенційних споживачів. Це може бути часткова, або повна зміна інтер'єру, переліку послуг та страв у меню, поєднання кухонь різних національностей і т.д.

На ряду із закладами ресторанного господарства, таких як, ресторани класу Люкс, вищого та першого класу великої популярності в останній час набули спеціалізовані заклади. Тобто це заклади, що спеціалізуються на кухні певної національності, або ж на лише невеликому переліку страв, що користуються попитом. До таких закладів можна віднести заклади усіх національних кухонь, а також ті заклади, що спеціалізуються на виготовленні такої кулінарної продукції як піца, бургери, сендвічі, пельмені і т.д.

Втримати примхливого споживача допомагають нововведення: заклади вигадують все нові види послуг.

Для нормальної життєдіяльності, організму необхідні мікроелементи, білки, жири і вуглеводи. А також ті вітаміни, жирні кислоти, що не синтезуються в організмі людини. При вживанні рослинної їжі в організм людини потрапляють білки рослинного походження, що краще перетравлюються, ненасичені жирні кислоти, що містяться у рослинних оліях, а також велика кількість вітамінів та мікроелементів.

Але не усі корисні речовини, які необхідні для нормального функціонування організму можна отримати з рослинної їжі. Для цього в раціон потрібно вводити їжу тваринного походження.

М'ясо та м'ясні продукти належать до найважливіших продуктів харчування. Харчова цінність м'яса визначається його хімічним складом, енергетичною цінністю, смаковими властивостями і рівнем засвоюваності. За сучасною науковою оцінкою, м'ясо – це функціональний продукт харчування, що забезпечує баланс в системі харчування людей.

Україна посідає 85 місце в світі за показником споживання м'яса в розрахунку на одну людину, посилаючись на дані Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО) середньостатистичний мешканець України споживає на рік 45 кг м'яса, (близько 11 кг яловичини, до 15 кг свинини, та понад 17 кг м'яса птиці). Середньостатистичний мешканець планети споживає 38,7 кг м'яса (з яких яловичини 9,5 кг, свинини 14,9 кг, м'яса птиці 12,5 кг та 1,9 кг баранини)[4].

Важливий сегмент у споживанні м'ясних страв займають ресторани. Підвищення ефективності ресторанного господарства ґрунтується на загальних для всього народного господарства принципах інтенсифікації виробництва - досягнення високих матеріальних і трудових ресурсів. Заклади харчування потребують вдосконалення форм поділу праці та впровадження нових досягнень науково-технічного прогресу.

Запровадження нових технологій виготовлення продукції, в тому числі з м'яса, має велике значення для успішної роботи підприємства.

Тому, актуальність пошуку та розробки нових страв з м'яса, зокрема яловичини займає важливе місце в діяльності закладів ресторанного господарства.

Метою роботи є удосконалення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з яловичини з метою поліпшення технологічних властивостей та якості.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЯЛОВИЧИНИ

1.1. Загальна характеристика та сучасний стан виробництва кулінарної продукції з яловичини

М'ясо - цінний харчовий продукт, основне джерело тваринного білка і взагалі одне з основних джерел білка. Найбільше (до 95%) засвоюється організмом людини. Яловичина вважається одним з найпопулярніших і корисних видів м'яса. Джерело цінних білків, жирів, мінеральних речовин, вітамінів і ферментів. Важливо, що білковий склад яловичини містить усі незамінні амінокислоти, без яких неможливий повноцінний синтез білка в організмі людини [1]. За вмістом білка він займає перше місце, а за вмістом жиру – останнє. Яловичина містить менше жиру, ніж свинина або курка. Існують численні рекомендації щодо вживання під час дієт, тренувань спортсменів і навіть під час одужання після захворювань, які обмежують споживання жирів.

Яловичина багата магнієм, кальцієм, калієм, натрієм, фосфором, залізом, амінокислотами, вітамінами групи А, В і К, містить еластин і колаген, які корисні для суглобів і здоров'я в цілому [2].

М'язова тканина є основною їстівною частиною і складається з окремих частин

Довгі тонкі волокна, вкриті тонкою напівпрозорою оболонкою (сарколемою). Найбільш ніжне м'ясо виходить з м'язових волокон уздовж хребта. Використовується для смаження. М'язи ший, живота і гомілок мають щільну і грубоволокнисту структуру. Його варять, тушкують, а також готують з нього фарш.

М'язова тканина містить повноцінний білок.

Міозин, міоген, актин, міоглобін, міоглобулін, міоальбрин. Вони легко засвоюються організмом. Білок під назвою міоглобін надає м'ясу червоний колір. При взаємодії з киснем повітря міоглобін змінює колір з яскраво-червоного на

темно-червоний. Білки добре розчиняються у воді, тому для розморожування замороженого м'яса використовується тільки повітря. Міоген міститься в м'язах і м'ясному соку і розкладається при температурі 55-66°C.

Крім білка, м'язова тканина містить жир, вуглеводи (глікоген) і мінеральні речовини (солі кальцію, фосфору, заліза, натрію). Глікоген (тваринний крохмаль) зберігається в м'язах і печінці. Резервна речовина для поповнення глюкози в крові. Глікоген відіграє важливу роль у дозріванні м'яса після забою тварини [3]. Колаген набухає в холодній воді, при нагріванні у воді перетворюється на розчинний глютен і застигає в желеподібну речовину, яка засвоюється організмом людини [1]. Еластин дуже терmostійкий і набухає тільки в окропі. Чим більше в м'ясі колагену і еластину, тим воно жорсткіше і менш поживне. Калорійність яловичини сильно залежить від віку корови, раціону, частини тіла і багатьох інших факторів. В середньому калорійність м'яса коливається від 185 до 275 ккал, а філе - 214 ккал. Якщо в раціоні великої рогатої худоби присутні багаторічні пасовища, то м'ясо містить менше жиру і має калорійність 200 ккал. Його значення збільшується до 250 ккал, якщо в господарстві згодовувати комбікорм з різними добавками. Тушковане м'ясо з овочами дає 180 калорій на 100 грамів. Харчовий компонент, приготований на пару або відварений – 200 ккал. Суп - 57 ккал. А кисіль понад 250 ккал. Шашлик не дуже дієтичний і легкий - 210 ккал. Копченості - 109 ккал на 100 грам.

Яловичина в своєму хімічному складі містить і макроелементи такі як: калій 289 мг, кальцій 12 мг, магній 19 мг, натрій 68 мг, фосфор 175 мг.

Та мікроелементи: залізо 1.99 мг, марганець 10 мкг, мідь 63 мкг, цинк 4.55 мг, селен 14.2 мкг.

Більш детальний хімічний склад яловичини наведено в таблиці 1.1. [3].

Таблиця 1.1

Хімічний склад яловичини на 100 гр сировини

Білки	19,42
Жири	12,73
Вуглеводи	0,4-0,8
Енергетична цінність	192 ккал
Зола	1,71
Вітаміни	
B1	0,049
B2	0,154
B3	4,81
B5	0,57
B6	0,355мг
Фолієва кислота	6 мкг
B12	1,97
Холін	67,4мг
К	1,1мкг

Яловичина дуже корисна для організму людини, тому обов'язково включайте її в свій раціон. Яловичина має низький вміст жиру, що робить її ідеальною для різноманітних нежирних дієт. Наявні вітаміни прискорюють обмін речовин, а білки легко засвоюються організмом.

Яловичина корисна для нервової системи, покращує сон і усуває проблеми зі сном. Вживання яловичини допомагає запобігти атеросклерозу, виводячи холестерин, зміцнюючи кровоносні судини та підтримуючи нормальний рівень кислоти. Підвищує імунітет і прискорює післяопераційний період завдяки мікроелементам, що входять до складу. Вітамін Е зберігає молодість і красу. Залізо допомагає впоратися з анемією та іншими проблемами, пов'язаними з кровотворенням. Позитивно впливає на стан зубів, нігтів, волосся і шкіри. Пісний яловичий суп допомагає під час відновлення після хвороб[4,5].

З м'яса яловичини можна приготувати різноманітний асортимент страв, відмінних високими смаковими якостями. Традиційно яловичина споживається у смаженому, вареному, тушкованому, копченому вигляді, а також йде на виготовлення напівфабрикатів; фаршу для котлет, біфштексів, ромштексів, відбивних, гамбургерів. Для прозорих бульйонів, соусів й більшості супів найкраще використовувати огузок з кісткою, яку називають «цукровою», а також задню частину куприка, тонкий край з кісткою, лопатку

і плечову частину туші. Для щів і борщу потрібне жирніше м'ясо — скажімо, передня частина грудинки. З голяшки варять суп, проте слід враховувати, що ця частина туші вариться довше і нерідко суп з голяшки набуває специфічного запаху та клейкості, характерних для холодців, у французькій традиційній кухні таким чином готують соус деміглас (фр. деміглас). З лопатки і пахових ребер тушки також готують відвар.

Страви з печені найкраще готувати з вирізки, філе, внутрішньої частини кістки («сік»), верхньої частини тонкого бортика, антрекота (м'ясо по хребту) [5].

Тушкова яловичина готується із зовнішньої частини кістки і передньої частини грудки. Beef Stroganoff - всередині куприка і верхньої частини тонкого краю.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології виробництва страв з яловичини

Сучасний ресторан пропонує широкий вибір страв. Страви з яловичини розрізняються за стиглістю, приготуванням і подачею. Пропонована кухня дуже різноманітна, тому ось приклад найвідоміших страв в Україні та за кордоном.

Розглянемо технічний процес на прикладі деяких страв з яловичини. А страва - аналог у нас буде яловича вирізка з овочами на основі якої будемо проводити дослід. Аналіз рецептури вказано в таблиці 1.2. Таблиця 1.2.

Аналіз рецептурного складу страви-аналога «Яловича вирізка запечена з картоплею»

Вирізку яловичини правильної форми посипають сіллю кам'яною та сванською, збризкують винним оцтом, додають вершкове масло та тим'ян,

Найменування сировини	Кількість сировини, г		Функціональні властивості сировини	Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто		
Вирізка яловичини	280	225	Основний білковий компонент	ДСТУ 4436:2005
Цибуля ріпчаста синя	25	20	Вітамінний компонент	ДСТУ 3234:95
Масло вершкове	25	25	Компонент жировмісний смаковий, текстурний	ДСТУ 4339:2005
Тим'ян свіжий	1	1	Смаковий	ДСТУ 8473:2015
Оцет винний 6%	2	2	Смаковий	ДСТУ 2450:2005
Сіль сванська	1	1	Смаковий	ДСТУ 4307:2004
Сіль кухонна	1	1	Смаковий	ДСТУ 3587:2015
Цукор кристалічний	1	1	Смаковий	ДСТУ 4323:2006
Гранат	30	30	Вітамінний	ДСТУ ISO 23393:2019
Коріандр	1,5	1,5	Смаковий	ДСТУ 2008:2015
Петрушка	1,5	1,5	Пряний	ДСТУ 6010:2010
Картопля	198	145	Основний	ДСТУ 4506:2005
Вихід	-	315		

перемішують і ставлять в холодне місце на 4-6 годин.

Після того, як м'ясо промаринується, необхідно його запакувати у вакуум в тому випадку, якщо воно не буде в той час використовуватись. Для приготування, м'ясо дістають з вакуумної упаковки, та обсмажують на грилі з кожної сторони по 7 хвилин.

При відпуску вирізку гарнірують наступним чином – відварену картоплю, розчавлюють щоб у середині з'явилися тріщини, туди кладуть вершкове масло, тім'ян, сванську сіль та збризкують винним оцтом.

Картоплю смажать 11 хв. при температурі 200 °С. Цибулю Марс маринують в солі, цукрі та винному оцті.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – вирізка правильно форми, золотистого кольору з апетитною скоринкою. Картопля запечена з золотистою скоринкою, цибулята зелені свіжі і правильної нарізки, зерна гранату свіжі та соковиті.

Консистенція – щільна, пружна, картоплі та овочів - хрустка.

Запах і смак – в міру солоний, соковитий, властивий даній страві, з специфічними ароматом.

Фізико-хімічні показники кінцевого продукту (страви)

У 100 г продукту міститься:

Білок – 8,75 г Жир – 10,28 г Вуглеводи – 9,09 г

Енергетична цінність - 161,25 ккал.

Приготування м'яса (яловичини) починається в м'ясному цеху, де обробляється, наприклад, філе. Для очищення сухожилля і фольгу розрізають у кількох місцях і обстукують.

Після того, як м'ясо приготується, очистіть робоче місце.

У овочевий магазин я приношу овочі, які мені потрібні для гарнірів. Допустимі також картопля, кабачки, баклажани та ін. Також знадобиться хрін. Його промивають і очищають ножем з позначкою «ОС». Овочі повинні бути свіжими, мати природний колір і аромат, не мати ознак пошкодження та псування. Після вживання овочів ще раз вимийте руки і приготуйте необхідні

гарніри. На гарнір можна подавати переважно картоплю фрі, картоплю фрі, кабачки, смажені баклажани, складні гарніри.

Реєстрація на гарячу майстерню включає:

Виберіть свою улюблену страву, посипте м'ясо гарніром і тертим васабі, полийте соусом, подавайте з зеленим маслом і подавайте соус в окремій сковороді. Додаток А містить технічну карту приготування аналогової страви, а Додаток Е містить технічну схему приготування аналогової страви.

Приготування, формування, зберігання і реалізація смажених м'ясних страв необхідно проводити з суворим дотриманням санітарних норм.

1.3. Визначення основних шляхів удосконалення технологічного процесу виробництва страв з яловичини

Грилі, мангали і решітки все частіше використовуються в ресторанах, щоб зробити м'ясні страви смачніше, доступніше і привабливіше. Тобто готується на багатті. Аромат і смак таких страв не залишать байдужим жодного м'ясоїда. Такий спосіб приготування вважається більш корисним, ніж смаження у великій кількості рослинного масла. При приготуванні на відкритому вогні на м'ясі утворюється апетитна рум'яна скоринка, блюдо залишається соковитим і дуже апетитним. Подавати такі смажені м'ясні страви слід зі свіжими овочами, тушкованими овочами, овочами-гриль, овочами, а також соусами від ніжних вершкових до гострих, які вдало поєднуються.

Технологія *Sous vide* - це новий спосіб приготування різноманітних страв, у тому числі м'ясних. Слово *sous vide* має французьке походження і буквально означає «під вакуумом». Назва методу відразу описує його суть.

Продукт поміщається в спеціальний пакет, з якого витісняється повітря. Потім мішок із засобом поміщають у воду, нагріту до постійної температури. Особливістю технології *sous vide* є те, що їжа готується відносно довго і при низькій температурі до 70-80°C. Так само можна приготувати стейки. Ніжний,

соковитий і, головне, продукт не піддається впливу повітря і не окислюється водою, завдяки чому максимально зберігається аромат і смак. Якщо вам потрібно обсмажити м'ясну страву, просто обсмажте її на сковороді протягом декількох секунд[6].

Бум гастрономічного напрямку та зростання кількості клієнтів кейтерингу призвели до стрімкого розвитку нових технологій виробництва та змінили тенденції приготування м'ясних страв.

Відомий журнал "Новий час" опублікував статтю про те, що м'ясокомбінат увійшов до "100 найкращих ресторанів України".

Київ «BEEF Meat&Wine», «Gill do Brasil», «Олівка». «Mons Pius Beer & Meat», львівська «Ресторація «М'ясо та справедливість»; "Стейкхаус" в Одесі. Аргентин Гриль в Харкові також має два ресторани в Києві та багато інших [7].

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕОРЕТИЧНИХ ТА ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЯЛОВИЧИНИ

2.1. Об'єкт, предмет і матеріали дослідження методи дослідження

Об'єктом дослідження є удосконалення споживчих властивостей готових страв з яловичини зокрема «Ескалоп» з прянощами. Досить актуальна страва буде для закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на даному виді сировини. Вибір необхідних страв та їх рецептур проводиться з збірника рецептур. Для того, щоб підвищити якість страв із яловичини необхідно провести низку досліджень, а саме: вибір, характеристика та обробка сировини, послідовність проведення технологічних операцій, режими способи приготування та ін.

Предметом дослідження було корейка телятини, маринад.

Методика дослідження заснована на аналітичних, органолептичних, та експериментально-статистичних методах, виконаних з використанням сучасних приладів та комп'ютерних технологій. Вона полягає у введенні інноваційних технологій шляхом маринування та вакуумування з метою збереження вітамінного комплексу, смакових властивостей які збільшують харчову цінність страв. Виконано узагальнення результатів аналізу удосконалення споживчих властивостей для приготування основних страв з яловичини.

М'ясо - дорогоцінна їжа. Найбільше (до 95%) засвоюється організмом людини. Яловичина є джерелом цінних для людини білків, жирів, мінеральних речовин, вітамінів і ферментів. Важливо, що до складу яловичого білка входять всі незамінні амінокислоти, без яких неможливий повноцінний синтез білка в організмі людини. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, щоб надійно захистити організм людини від передчасного старіння та розвитку багатьох захворювань, у щоденному раціоні має бути не менше 320-350 грамів м'яса.

Останнім часом на українському та світовому ринках все частіше з'являється сировина із забитих корів, вирощених інтенсивним способом. З цієї причини на полицях з'являється все більше інгредієнтів, які відхиляються від нормального саморозпаду.

За нормальних умов 0-10 °C процес самоперетравлення яловичини може тривати до 12 днів. Сенсорні показники з'являються через 10-14 днів. ідеальний день. У зв'язку зі збільшенням кількості забійних тварин з порушенням процесів самоперетравлення розроблено класифікацію м'яса за якісними ознаками.

М'ясо з високим кінцевим pH (DFD:

Dark – темний, Firm – твердий, Dry – сухий) і ексудативне м'ясо (PSE:

Pale – блідий, Soft – м'який, Exudative — водянистий) з низьким значенням pH.

М'ясо з ознаками DFD через 24 години після забою має темне забарвлення, грубу структуру волокон, високу вологозв'язуючу здатність, підвищену клейкість, рівень pH вище за 6,2. Внаслідок прижиттєвого розпаду глікогену кількість молочної кислоти, що утворилася після забою в м'ясі таких тварин невелика і міофібрилярні білки в м'ясі DFD мають гарну розчинність.

М'ясо PSE характеризується світлим забарвленням, м'якою пухкою консистенцією, виділенням м'ясного соку внаслідок зниженої вологозв'язуючої здатності, кислим присмаком. Після забою в м'язовій тканині відбувається інтенсивний розпад глікогену, посмертне залякання настає швидше. Протягом 60 хвилин pH м'яса падає до 5,2-5,5, протягом цього часу температура сировини підтримується на високому рівні, щоб саркоплазматичні білки були сумісні та взаємодіяли з білками міофібрил.

Характерні ознаки PSE і DFD м'яса з рекомендаціями щодо використання наведені в табл. 2.1.

Характеристика м'яса з різним ходом автолітичних процесів.

Характеристика	NOR	PSE	DFD
Методи ідентифікації	забою рН вище ніж 6,2	рН 5,2-5,5 через 60 хвилин після забою	рН вище ніж 6,2 через 24 години після забою
Рекомендації з використання	Виробництво всіх видів м'ясопродуктів	У парному стані після введення хлориду натрію. У поєднанні з м'ясом DFD і NOR. У комплексі з харчовими добавками та наповнювачами	Виготовлення емульгованих ковбас у поєднанні з м'ясом PSE і NOR, солоних виробів із коротким терміном зберігання, швидкозаморожених напівфабрикатів

Порівняльна оцінка м'ясної сировини показала, що забиті тварини з добре розвиненим нормальним аутоотравленням мають перевагу перед інтенсивно вирощуваними тваринами з неадекватними процесами аутоотравлення.

Готується страва дуже просто, але смак у готового м'ясного блюда відмінний. Для поліпшення смаку напівфабрикатів їх слід урізноманітнити гострими маринадами. Спеції – це різні частини рослин, які додають у їжу у великих кількостях для додання їй необхідного аромату, смаку та кольору, сприяючи кращому сприйняттю та засвоєнню їжі. Для цього використовують чай.

Тому що підсилює аромат страви, не впливаючи на смак, підвищує апетит, має фізіологічний ефект і надає страві колориту.

При приготуванні або поліпшенні харчових продуктів необхідно дотримуватися нормативної документації на всю використовувану сировину. Документація про продукт та його переваги. Досліди проводили згідно зі

стандартами та вимогами ДСТУ 4590:2006. Натуральні м'ясні напівфабрикати зі складної свинячої щетини для варіння. Технічні вимоги (61297), ДСТУ 8379:

М'ясо та м'ясопродукти в 2019 році. Експрес-метод визначення складу сировини для покращення приготування їжі .

Ескалоп ми підібрали тільки корисні та згідно усієї документації (ДСТУ, ГОСТ, ТУ, висновок державної експертизи) прянощі:

- Сіль кухонна - ДСТУ 4587:2015
- Бальзамічний оцет - ДСТУ 2450:2006
- Перець червоний солодкий - ДСТУ 2659:94
- Соєвий соус - ДСТУ 4597:2007
- Приправа «Прованські трави» - ДК 021:2015
- Суміш перців - ДСТУ 2717:2006.

В даній курсовій роботі були використані різні методи дослідження. Аналітичний застосовувався у теоретичній частині, яка базується на вивченні літератури.

Технологічний метод представлений формуванням технологічних карт та схем.

Розрахунковий метод був застосований при обрахунку сировини для приготування страви, а також складанні акту відпрацьованої страви, де розраховувалась кількість продуктів та необхідний відсоток сировини для заміни лимонного соку.

Головною метою охорони праці є створення на кожному робочому місці безпечних умов праці, безпечної експлуатації обладнання, зменшення або повна нейтралізація дії шкідливих і небезпечних виробничих факторів на організм людини і, як наслідок, зниження рівня виробничого травматизму та професійних захворювань. Що було дотримано під час виконання дослідів.

2.2. Методи та загальна схема дослідження

Для досліджень вибрано страви з яловичини [21] «Ескалоп» (Рис.2.1.). Після ознайомлення з технологією приготування вибраних страв, стало зрозуміло, над чим саме необхідно працювати, та що буде вдосконалюватись в цій страві.

При дослідженні страви Ескалоп ми включаємо перелік досліджень для визначення ключових характеристик готової продукції. Для страви з яловичини визначають наступні фізико-хімічні, структурно-механічні і органолептичні показники. Схему системних досліджень з яловичини з метою поліпшення технологічних властивостей та якості, в нашому досліді «Ескалоп з прянощами» подано у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Схема системних досліджень удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу удосконалення страв з яловичини

Назва елемента системи	Характеристика
Об'єкт як система дослідження	Технологія приготування та удосконалена рецептура страв з яловичини
Актуальність проблеми	Розробка нової рецептури для удосконалення страв з яловичини з метою поліпшення технологічних властивостей та якості
Мета дослідження	Розробка удосконаленої рецептури
Аналіз системи	Загальна характеристика формування асортименту страв з яловичини; Аналіз технологій та рецептурного складу
Проблемний елемент системи	Органолептичні властивості (смак, запах, колір, консистенція) виробів.

Алгоритм вирішення	Дослідження властивостей продуктів. Розробка проекту рецептури. Визначення основних показників якості. Розробка проекту технологічної документації.
Оцінка реалізації рішення	Розробка технологічних карток на удосконалену страву з яловичини

Метод виступає основним способом пізнання, реалізації досліджень. Метод також визначається сукупністю прийомів або операцій теоретичного та практичного освоєння дійсності, котрі підпорядковані для вирішення визначених завдань.

Цей показник слід розглядати як сукупність різноманітних споживчих ознак, які регулюють і визначають придатність для задоволення основних потреб людини в повноцінному харчуванні. При цьому якість продукту є головною конкурентоспроможністю страви.

Дана страва (Рис.2.1.) є досить простою в приготуванні, а готова страва з м'яса не виділяється яскравим смаком. Тому, для покращення смакових якостей під час підготовки напівфабрикату необхідно урізноманітнити його пряним маринадом.



Рисунок 2.1. Вигляд страви «Ескалоп»

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЯЛОВИЧИНИ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідних для приготування досліджуваної продукції

М'ясо вважається одним з найважливіших і фактично досить дорогим продуктом щоденного споживання, але зберегти м'ясо і виробити з нього не так і просто. Існує безліч способів, які збільшують термін придатності цього продукту: заморожування, коптіння, засолювання, а з розвитком технологій – додавання різних добавок і консервантів. В наш час існує ще один спосіб зберегти м'ясо свіжим, не використовуючи вищенаведених способів.

Для того щоб страва «Ескалоп» була ще смачнішою та досконалішою, було обрано пряний маринад, так як сама страва є досить простою.

Дляпряного маринаду необхідно: бальзамічний оцет, соєвий соус, приправа «Прованські трави», перець червоний солодкий та суміш перців.

Ескалоп - традиційна страва з червоного м'яса. Використовується яловичина. Деякі кухарі пропонують більш оригінальні варіанти. Для них використовується куряче філе та індичка. Шніцель зазвичай не готують з баранини. Рекомендується вибирати вирізки, філе або інші ділянки туші за такими характеристиками, як ніжність і соковитість. Досвідчені кухарі не рекомендують використовувати заморожене філе. Тільки свіже м'ясо найсмачніше.

В європейській кухні блюдо складається з попередньо відварених шматочків вирізки або іншої середньої товщини тушки, рівномірно укладених по колу. М'ясо обсмажується або смажиться на сковороді з вершковим або оливковою олією. М'якоть при смаженні не засипати сухарями. Сіль і перець зазвичай додають під час термічної обробки, щоб страва не втратила м'якості. М'ясо розрізане вздовж соковитого тане в роті. У класичному рецепті спеції не використовуються.

Такі інгредієнти нададуть пікантності страві «Ескалоп» та зроблять її особливою.

Отже, опрацювавши рецептуру та технологію виробництва обраної страви запропоновано деякі зміни, аби удосконалити страви з яловичини.

Аби удосконалити таку просту, але відому страву як «Ескалоп», необхідно краще попрацювати над підготуванням напівфабрикату, а саме зробити для нього цікавий маринад.

Смак та аромат страви мають першорядне значення. Але важливо приділяти велику увагу і оформленню – страва повинна мати естетичний вигляд. Клієнт в першу чергу оцінює страву візуально, відчуває її аромат, а вже потім оцінює її смак. Красиво декоровані страви викликають ще більший апетит і приносять споживачу естетичне задоволення.

Для нашої страви ми використовували таку сировину як:

Філе телятини вважається однією з найнижчої жирності та найніжнішою частиною м'яса телятини (рис.3.1)



Рисунок 3.1. Філе телятини

Не допускається філе телятини з тварин, які були хворими або мали захворювання, що можуть становити загрозу для здоров'я людини.

Використані норми ДСТУ. ДСТУ 6030:2008 М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах.

Хімічний склад телятини

Вигляд і якість м'яса	Вода	Жир	Білки	Зола	Калорійність
Телятина	76,2	2,5	20,0	1,3	110

Бальзамічний оцет (рис. 3.2) виготовляється шляхом варіння виноградного суслу до густої консистенції після чого розбавляють оцтовою та винною кислотою. У бальзамічному оцті міститься: від 20 до 70% моносахаридів, 8% оцтової кислоти, 4% винної кислоти, яблучної кислоти та інших органічних кислот, 1% етанолу і до 12% гліцерину, який відповідає за густину і в'язкість. Оцет регламентувався ДСТУ 2450:2006.



Рисунок 3.2. Оцет бальзамічний.

Соевий соус - ДСТУ 4597:2007. Соевий соус є одним з найпопулярніших соусів в японській кухні. Цей соус не тільки смачний, але й корисний, оскільки містить багато вітамінів і мінералів, таких як залізо, калій і магній. Соевий соус вперше з'явився в Китаї і широко використовується в китайській кухні. У 13 столітті буддистські ченці привезли соєвий соус до Японії з Китаю. З тих пір ця

приправа стала невід'ємною частиною японської кухні, і цей інгредієнт додають в будь-які страви. Соевий соус готують у декілька етапів і займає декілька місяців. До рецептури входять такі інгредієнти: соєві боби, пшениця, сіль і вода. (рис.3.3)



Рисунок 3.3. Соевий соус.

Приправа «Прованські трави» ДК 021:2015. До складу прованських трав входить в основному такі приправи базилік, орегано, розмарин ча чебрець, а ще і перцева м'ята, майоран, мати й мачуха, петрушка, лаванда, шавлія. Дана приправа насичує страви ароматом та надає їм пряний смак. (рис. 3.4.)



Рисунок 3.4. Приправа «Прованські трави»

Крім того, містить кухонну сіль, яка також регламентується як кухонна ДСТУ 4587.

2015 Сіль — природний білий кристалічний мінерал, розчинний у воді, і один із небагатьох мінералів, придатних для споживання людиною. Кухонна сіль складається з 39% натрію і 61% хлору. Сіль - найдавніша спеція. Кухонна сіль природного походження майже завжди містить домішки інших мінеральних солей, які можуть надавати їй інший колірний відтінок (зазвичай сірий). Суміш перців ДСТУ 2717:2006. Містить в своєму складі перець чорний горошок, перець рожевий горошок, перець зелений горошок, перець білий горошок. (рис.3.5)



Рисунок 3.5. Приправа «Суміш перців»

Дану сировину використано для удосконаленої страви.

3.2. Проведення технологічних досліджень удосконалених кулінарної продукції з яловичини

Експериментальним шляхом було підібрано складники маринаду для удосконалення нашої страви.

За рахунок зміни технології приготування планується покращити якісні показники готової страви в порівнянні із стравою аналогом.

Співвідношення компонентів підібрано експериментальним шляхом для забезпечення в готовій страві високого вмісту біологічно активних сполук, притаманних цьому складу сировини.

За основну рецептуру було взято рецептуру страву аналог із збірника рецептур. Та на її основі проведено дослід.

Інгредієнти: телятина (корейка) – 189/125 г, жир тваринний топлений харчовий – 7/7 г, бальзамічний оцет – 5/5 г, соєвий соус – 20/20 г, перець червоний солодкий (мелений) – 4/4 г, спеції «прованські трави» - 3/3 г, суміш перців – 2/2 г. Для грінок: хліб пшеничний 28/24 г, масло вершкове – 4/4 г. Для гарніру: картопля – 198/149 г, масло вершкове – 7/7 г. Маса смаженої телятини – 79 г. Грінки № 829 – 20 г, гарнір №523 – 150 г.

Корейку наріжте шматочками товщиною 10-15 мм (1-2 скибочки на людину), пом'якшіть і замаринуйте в ароматному маринаді. Маринад:

Завдяки інгредієнтам маринаду м'ясо стає ніжним, а смак - цікавим. Замочіть м'ясо в маринаді на 15-20 хвилин і обсмажте з двох сторін. При подачі викласти шніцель на тост і рясно полити підливою. Гарніри - картопля відварна, картопля фрі (варена), картопля фрі (сира). Картопля фрі, варені овочі та складні гарніри.

У таблиці 3.1 показано органолептичну оцінку якості страв з м'яса.

Табличка 3.1

Органолептична оцінка якості страв з м'яса

Показники якості	Яловича вирізка запечена з картоплею	Ескалоп
Зовнішній вигляд	Має багатий червоний колір може варіюватися від світло-рожевого до світло-червоного в залежності виду м'яса та ступеня приготування	Зазвичай має світло-рожевий або світло-червоний колір залежно від ступеня прожарювання колір може змінюватися від рожевого до більш насиченого по краях
Консистенція	Високий вміст жиру, масляний смак, соковита консистенція	Ніжність і м'якість не жирне м'ясо.

Продовження таблиці 3.1

Смак і запах	Високий вміст жиру надає додає багатий інтенсивний смак, привабливий запах жиру і м'яса	Більш ніжний та м'який смак у порівнянні з яловичиною, легкий насичений запах
---------------------	---	---

Було проведено органолептичну оцінку страви-аналога та вже удосконаленої страви.

Органолептична оцінка надавалась за 15-бальною шкалою і включала у себе такі ознаки, як:

- консистенція
- зовнішній вигляд
- запах і смак - колір.

Дані органолептичної оцінки страви-аналога показані у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Органолептичні показники страви-аналога

Показники якості	Відмінно (5)	Добре (4)	Задовільно (3)	Незадовільно (2)
Смак та запах		+		
Зовнішній вигляд і консистенція		+		
Колір	+			

Також проведена органолептична оцінка і удосконаленої страви «ескалоп пряний» дані оформлені в таблиці 3.3.

Показники безпеки яловичини (мікробіологічні показники) також нормувалися та відповідали ГОСТ згідно ДСТУ 6030-2008

Фізико-хімічний та мікробіологічний аналіз м'ясної сировини також був проведений. Телятина має харчову цінність в 100 гр Білки 20,5; жири 2,4; вуглеводів 0; енергетична цінність 105 ккал.

Таблиця 3.3.

Органолептична оцінка якості удосконаленої страви.

Показники якості	Відмінно (5)	Добре (4)	Задовільно (3)	Незадовільно (2)
Смак та запах	+			
Зовнішній вигляд і консистенція	+			
Колір	+			

Згідно проведених дослідів та експериментів, щодо харчової цінності страви її якості, органолептичної та фізико-хімічної оцінки можна зробити висновок що удосконалена страва є досить вдалою та заслуговує на внесення її у свій раціон а також і може бути використана в меню ЗРГ.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції

Експериментальним шляхом було підібрано прянощі. Співвідношення компонентів підібрано експериментальним шляхом для забезпечення в готовій страві високого вмісту біологічно активних сполук, притаманних цьому складу сировини.

Досліджувана страва має, загальнозміцнюючу дію, що дозволяє надати продукції певних функціональних властивостей.

Усі підприємства громадського харчування повинні мати нормативно-технічну документацію для забезпечення оперативного планування виробництва. Основними нормативно-технічними документами для підприємств громадського харчування є книги рецептів страв і готових виробів, галузеві стандарти і технічні умови.

У збірках приводяться рецептури, технологія приготування страв, а також норми витрати сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції, рекомендації щодо взаємозамінності продуктів. У рецептурах вказані:

найменування продуктів, що входять у страву, норми вкладення продуктів масою бруто і нетто, вихід (маса) окремих готових продуктів і страви в цілому [9].

В цілях найбільш повного задоволення попиту споживачів підприємства харчування можуть розробляти нові рецептури страв і кулінарних виробів.

Рецептури фірмових страв розробляються з урахуванням затверджених норм відходів і втрат при холодній та тепловій обробках різних продуктів. Вони повинні володіти новизною технології приготування, високими смаковими якостями, оригінальністю оформлення, вдалим смаковим поєднанням продуктів. На всі страви, в тому числі за новими рецептами та фірмовими стравами, складається технічна документація, яка затверджується керівником компанії. Для здійснення технічного процесу складаються технічні схеми (додаток Б) і технічні карти, в яких описуються всі технічні операції (додаток А), що перетворюють сировину або напівфабрикати в готову продукцію. Першим етапом побудови технологічної схеми є технологічна карта. Технічна схема, яка графічно представляє перелік виробничих завдань.

Висока якість кінцевого продукту складається з багатьох факторів, одним з яких є дотримання технічних вимог обробки продукту та кулінарної підготовки на всіх етапах виробничого процесу. Кожен, хто працює на кухні, повинен мати на робочому місці технологічну картку. На основі рецептурного збірника, який використовується компанією, створюються картки для кожної страви, кулінарного продукту, кондитерського виробу. У технологічній картці вказати:

назву страви, номер і варіант рецепта, норму введення сировини на масу нетто, Розрахунки проводилися також на певну кількість порцій або продуктів, які готувалися в казані певної ємності, із зазначенням виходу страви. На карті також коротко описується процес приготування страви та її оформлення, звертається увага на порядок розміщення продуктів відповідно до умов теплової обробки, описується посуд, необхідний для якості та трудомісткості страв. Коефіцієнт трудомісткості враховує витрати праці кухаря на приготування страви. Картки техніки гарніру до інших страв готують окремо. Технічні картки оформляються на щільному картоні за встановленою формою, підписуються директором, завідувачим виробництвом і калькулятором і зберігаються в справі завідувача виробництвом.

Технологічні карти та схеми будуть наводитись для таких досліджуваних страви: «Ескалоп пряний».

ВИСНОВОК

Страви з м'яса мають велике значення в здоров'ї людини, оскільки володіють великою кількістю незамінних амінокислот, вітамінів та мінералів.

М'ясо яловичини, телятини характерні низьким вмістом вуглеводів та жирів при цьому не втрачаючи кількість білків, чим і мають велике значення в харчуванні людини, оскільки дане м'ясо багате на цінні біологічні компоненти і є основою збалансованого харчування.

Для розширення асортименту та удосконалення існуючих рецептур, технологічного процесу виробництва страв з яловичини було проаналізовано літературні джерела, наукові статті, досліді на основі знань з яких проведено експериментальні дослідження і запропоновано варіант нової удосконаленої страви. Для надання пікантності стравам з яловичими, які мають просту рецептуру слід використовувати під час підготування напівфабрикату пряний маринад. Це зробило страву ще ніжнішою на смак та більш ароматною. Проведена органолептична та фізико – хімічна оцінка якості, з якої можна зробити висновок що дослідження було вдале за всіма показниками.

Дана страва рекомендована до вживання як у домашній кухні так і в ЗРГ.

У курсовій роботі також наведено приклади необхідної нормативної документації такої як технологічна схема та технологічна карта на страву.

У теперішній час споживачі слідкують за здоровим способом життя кількістю спожитих БЖД, а дана страва цілком їм відповідає.

Для більш докладного вивчення обраних страв було проведено розрахунки харчової та енергетичної цінності. Такі розрахунки в подальшому можуть використовуватись під час вибору раціону харчування, а також в деяких закладах ресторанного господарства можуть включати відомості про кількість кілокалорій кожної страви.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз ринку доставки їжі України. URL: <https://inventure.com.ua/analytics/investments/obzor-rynka-dostavkiproduktovukrainy>; (дата звернення до ресурсу: 10.05.2023)
2. Хімічний склад яловичини. URL: <https://dovidka.biz.ua/himichniy-sklad-yalovichini>. (дата звернення до ресурсу: 27.04.2023)
3. Таблиця біологічної та енергетичної цінності продуктів/ URL: http://www.freshfactory.ua/calories_table
4. Україна посідає 85-е місце в світі за споживанням м'яса на душу населення. URL: <http://shuvar.com/index.php?mod=news&cmd=details&id=620> (дата звернення до ресурсу: 07.05.2023)
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський. К. : А.С.К., 2005. с. 848
6. Сімахіна Г.О., Наumenко Р.Ю. Модифікація харчових продуктів: багатоваріантність підходів та пріоритети. Харчові технології: Наукові праці НУХТ 2018. Том 24, № 6. С. 112–119.
7. Крайнюк Л.М., Гринченко О.А., Колеснікова М.Б. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: ХДУХТ. 2019. С. 320.
8. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. К.: Кондор, 2017. 504 с.
9. Нормативна документація підприємств ресторанного господарства. URL: <http://infotour.in.ua/radchenko4-5.htm> (дата звернення до ресурсу: 10.05.2023)
10. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення К.: Держстандарт України, 2003.
11. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення Київ: Держстандарт України, 2000.

12. Салавеліс А. Д., Тележенко Л.М., Колесніченко С.Л. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник. Одеса : Освіта України, 2015. 249 с.

13. Доценко В.Ф., Кочерга В.Г., Іщенко Т. І., Люлька О.М Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібник. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292с.

14. ДСТУ 4436:2005 Телятина(корейка)

15. ДСТУ 4455:2005 Жир тваринний топлений харчовий

16. ДСТУ 2717:2014 Хліб пшеничний

17. ДСТУ 4506:2005 Картопля

18. ДСТУ 4339:2005 Масло вершкове

19. ДСТУ 4587:2015 Сіль кухонна

20. ДСТУ 2450:2006 Бальзамічний оцет

21. ДСТУ 2659:94 Перець червоний солодкий

22. ДСТУ 4597:2007 Соевий соус

23. ДК 021:2015 Приправа «Прованські трави»

24. ДСТУ 2717:2006 Суміш перців.



КУРЯТИНА ТА ІНШІ ВИДИ М'ЯСА

	КАЛОРІЙНІСТЬ	ВМІСТ БІЛКА	ВМІСТ ЖИРІВ	ВІТАМІНИ	ЦІНА
КУРЯТИНА					
	110 ккал на 100 г м'яса	23 г	1-1,9 г	А, Е, К, В1, В3, В5	94.95 грн за кг
ЯЛОВИЧИНА					
	217 ккал на 100 г м'яса	19,3 г	15,7 г	Е, К, В1, В3, В5, D, В2	210.95 грн за кг
СВИНИНА					
	257 ккал на 100 г м'яса	16 г	21,7 г	А, В1, В2, В5, В6, В9, В12, С	148.95 грн за кг
ІНДИЧКА					
	119 ккал на 100 г м'яса	19,2 г	0,7 г	А, В2, В6, В12, РР	205.90 грн за кг

Додаток Б

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

“ ____ ” _____ 20__ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання
у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

“ ____ ” _____ 20__ р.

Технологічна карта № ____

Ескалоп пряний

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Телятина корейка	189	125	ДСТУ 4436:2005
2	Оливкова олія	7	7	ДСТУ 4455:2005
3	Оцет бальзамічний	5	5	ДСТУ 2450:2006
4	Соевий соус	20	20	ДСТУ 4597:2007
5	сіть	2	2	ДСТУ 4587:2015
6	Перець червоний(не гострий)	4	4	ДСТУ 2659:94
7	Прованські трави	2	2	ДК 021:2015
8	Суміш перців	2	2	ДСТУ 2717:2006
9	На гарнір			ДСТУ 2717:2014
	Хліб пшеничний	28	28	ДСТУ 4506:2005
	Картопля відварна	198	149	

	Вихід смаженої телятини		79	
	Вихід готової страви		250	

Технологія приготування

М'ясо очищають, та зачищають від плівок та сухожиль. Із корейки нарізають порційні шматки м'яса товщиною 10-15 мм, (по 1-2 на порцію), злегка відбивають та маринують у пряному маринаді. Витримують м'ясо в маринаді 15-20 хв і смажать з двох сторін до золотистої скоринки. При подаванні ескалоп кладуть на грінку, гарнірують і поливають м'ясним соком.

Гарнір – картопля відварна, картопля смажена (з відварної), картопля смажена (з сирої); картопля, смажена в фритюрі, овочі відварні, складні гарніри.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – шматок м'яса правильної форми з золотистою скоринкою, гарніру – часточки картоплі однакової форми, рівномірно приготовлені.

Консистенція – щільна, гарніру – м'яка.

Запах і смак – властивий сировині, яка входить в рецептуру, без сторонніх присмаків та запахів, в міру солена, аромат «Прованських трав».

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви)

У 100 г виробу міститься:

Білків – 12,3 г

Жирів – 7,2 г

Вуглеводів – 17,7 г

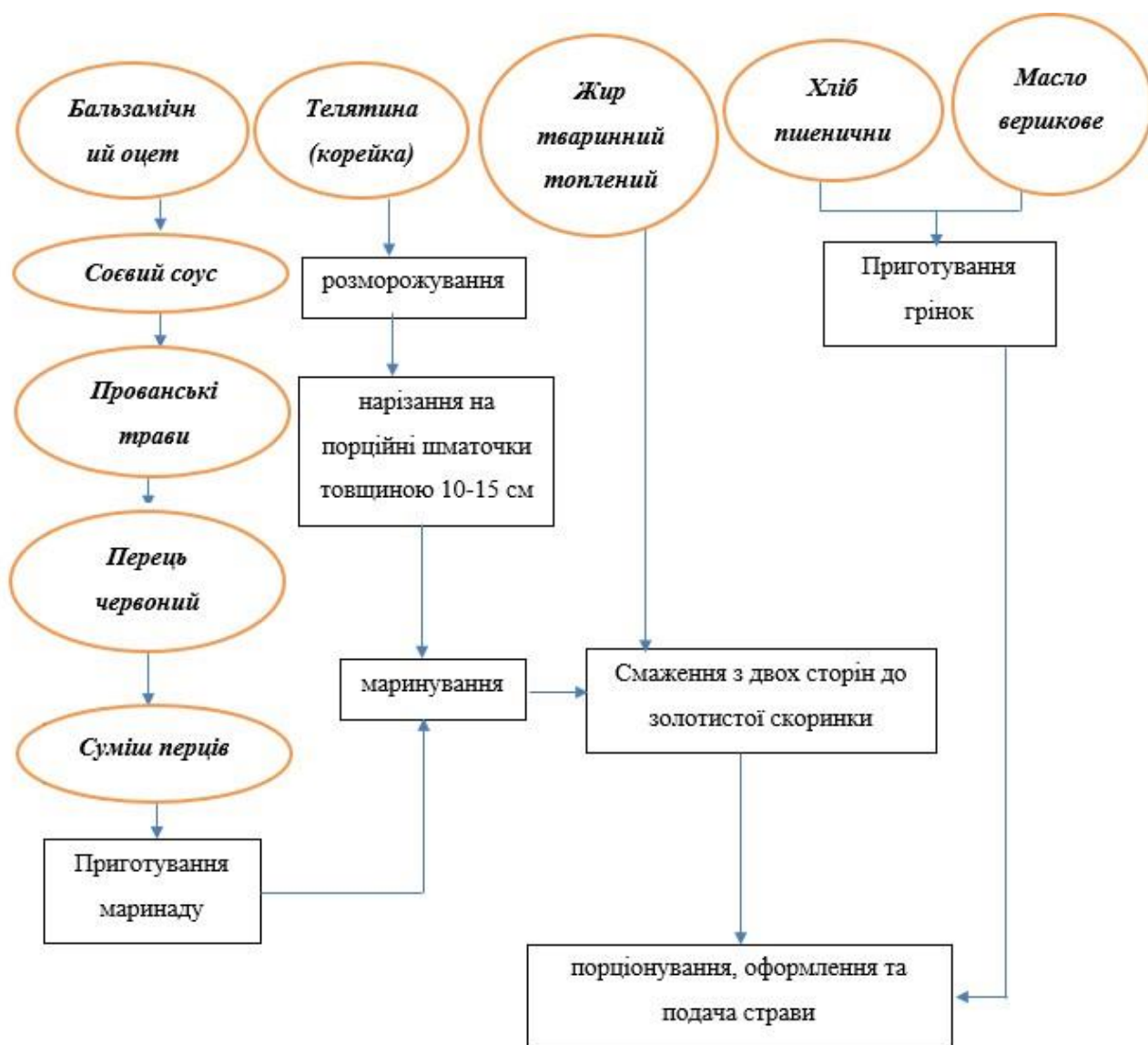
Енергетична цінність – 186,8 ккал

Мікробіологічні показники нормуються стандартом ГОСТ згідно ДСТУ 6030-2008 та повністю дотримані.

Автор фірмової страви або виробу

(прізвище, ім'я та по батькові)

Технологічна схема на страву Ескалоп пряний



Структурно-технологічна схема приготування страви з яловичини:
«Ескалоп» (пряний)