

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: «Класичні і сучасні технології салатів і вінегретів»

Виконала: студентка групи
ГР 186
Гирчак Христина
Науковий керівник: Муха Р.А

Кількість балів _____
Національна шкала _____
ECTS _____

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

Тернопіль – 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ОСНОВИ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТІВ І	
ВІНЕГРЕТІВ.....	4
1.1 Загальна характеристика приготування салатів і вінегретів.....	4
1.2 Аналіз рецептурного складу та технології салатів та вінегретів.....	10
1.3 Визначення шляхів приготування салатів та вінегретів.....	14
РОЗДІЛ 2. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ	
САЛАТІВ ТА ВІНЕГРЕТІВ.....	16
2.1 Об'єкт, предмет і матеріали дослідження.....	16
2.2 Методи та загальна схема дослідження.....	18
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРИГОТУВАННЯ	
САЛАТІВ ТА ВІНЕГРЕТІВ.....	20
3.1 Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування досліджуваної продукції.....	20
3.2 Проведення технологічних досліджень удосконалення рецептів салатів та вінегретів.....	24
3.3 Розроблення схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції.....	26
ВИСНОВКИ.....	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	31
ДОДАТКИ.....	33

ВСТУП

Ресторанний бізнес є досить конкурентним, і для того, щоб зберігати свою популярність та приваблювати клієнтів, необхідно не тільки пропонувати смачну їжу, але й забезпечувати її якість.

Салати та вінегрети є поширеними та популярними стравами в ресторанному бізнесі та домашній кулінарії у зв'язку з тим, що:

по-перше, сучасний спосіб життя змушує людей шукати швидкі та зручні способи приготування їжі, які б відповідали вимогам здорового харчування та дієтичної культури. Салати та вінегрети є одними з найбільш простих та швидких страв для приготування, які можуть бути корисними для здорового харчування;

по-друге, салати та вінегрети є важливою складовою різноманітного харчування, так як вони містять багато вітамінів, мінералів та інших корисних речовин, які необхідні для здорового функціонування організму;

по-третє, в сучасному світі дедалі більше уваги приділяється екологічній безпеці та якості продуктів харчування. Використання натуральних та органічних інгредієнтів у приготуванні салатів та вінегретів є одним із способів забезпечити якісне та безпечне харчування.

Мета курсової роботи – дослідити теоретичні та практичні аспекти приготування класичних салатів та вінегретів.

Відповідно до мети ставляться такі завдання:

- вивчення основ приготування салатів і вінегретів;
- загальна характеристика приготування салатів і вінегретів;
- аналіз рецептурного складу та технології салатів та вінегретів;
- визначення шляхів приготування салатів та вінегретів;
- розробка нових технологій приготування салатів та вінегретів.

Курсова робота складається з вступу, трьох розділів та висновків.

РОЗДІЛ 1.ОСНОВИ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТІВ І ВІНЕГРЕТІВ

1.1 Загальна характеристика приготування салатів і вінегретів

Класичні технології приготування салатів та вінегретів мають свої особливості та традиції, які змінювалися з часом та варіювалися в залежності від регіону та культури. Так, варіанти салатів можуть включати різноманітні овочі, зелень, фрукти, сир, м'ясо та рибу, а для вінегрету можна використовувати кисло-солодку заправку на основі оцту та олії з додаванням гарячих овочів [4, с. 84].

Сучасні технології приготування салатів та вінегретів можуть включати використання нових продуктів, заправок та приправ, а також різні методи обробки та комбінування інгредієнтів. Наприклад, вінегрет можна готувати з використанням овочів, які були обсмажені на грилі або в духовці, а салати можна приготувати з використанням незвичайних соусів, таких як соуси на основі гострого перцю або фруктів [3, с.133].

Салати та вінегрети є популярними стравами в ресторанному бізнесі та домашній кулінарії. Салати можуть бути виготовлені з різних інгредієнтів, таких як овочі, фрукти, гриби, м'ясо, риба та інші продукти, а вінегрет - з різних овочів, які можуть бути свіжими або готовими.

Для приготування салатів та вінегретів використовуються різні методи обробки продуктів, такі як різання, нарізка, шинкування, домішування, збивання та інші. Крім того, важливо враховувати правильний вибір та підготовку інгредієнтів, а також вибір заправок та приправ, які додають смак та аромат до страв [2, с.217].

Існує велика кількість різних видів салатів, які можуть варіюватись за складом і способом приготування. Ось декілька загальних видів салатів:[5, с. 39].

- Зелений салат: це салат зі свіжих листяних овочів, таких як салат, шпинат, рукола, індивідуально або комбіновано. Зазвичай до зеленого салату додають овочі, фрукти або горіхи.

- Фруктовий салат: це салат із свіжих фруктів, нарізаних на кусочки або кубики. До фруктового салату можна додавати йогурт, мед або інші солодкі інгредієнти.
- Салат із морепродуктами: це салат із морських гречок, креветок, кальмарів та інших морепродуктів.
- Салат з овочів: це салат із свіжих овочів, нарізаних на кубики або тонкі смужки. Часто до такого салату додають різні види соусів або заправок.
- М'ясний салат: це салат із приготованого м'яса, такого як курка, свинина, яловичина або інші м'ясні продукти. М'ясний салат може містити також овочі та інші додаткові інгредієнти.

У загальній характеристиці приготування салатів та вінегретів важливо враховувати різноманітність інгредієнтів та методів приготування, а також підбирати оптимальний варіант для кожної конкретної страви.

Характеристика приготування салатів може відрізнятися залежно від виду салату та його рецепту. Однак, в загальному, процес приготування салатів можна описати так:

- 1) Підготовка інгредієнтів. Овочі та фрукти потрібно ретельно помити, обсушити, очистити від насіння, плівок, стебел та інших непотрібних частин. М'ясо або рибу потрібно вимити, обсушити та нарізати на шматочки або кубики. Сир та інші інгредієнти також потрібно нарізати на невеликі шматочки.
- 2) Суміш інгредієнтів. Для приготування салату інгредієнти потрібно змішати в одній мисці та додати заправку.
- 3) Приготування заправки. Для приготування заправки можна використовувати олію, оцет, сік лимона, гірчицю, мед, соєвий соус та інші інгредієнти. Заправку потрібно додавати в маленьких порціях та добре перемішувати.
- 4) Декорування. Салат можна декорувати зеленню, нарізаними інгредієнтами, яєчними квітками, горіхами, сиром та іншими прикрасами.

Приготування салатів може бути різноманітним та складним, залежно від виду та складу салату.

Вінегрет - це традиційна страва української кухні, яка містить в собі багато овочів та зелені, а також зігріваючі спеції, які роблять її ідеальною для холодної пори року. Основні етапи приготування вінегрету наступні:

1) приготування овочів. Вінегрет містить різні овочі, такі як картопля, морква, буряк, цибуля та квашена капуста. Овочі потрібно очистити та нарізати на кубики або соломкою. Картоплю можна попередньо варити або пекти у духовці.

2) приготування заправки. Для вінегрету потрібна заправка, яка складається з рослинної олії, оцту, гірчиці, солі та перцю. Заправку слід додавати в маленьких порціях, щоб відрегулювати смак салату.

3) змішування інгредієнтів. Вінегрет потрібно змішувати великою мискою або великим глиняним горщиком, щоб всі інгредієнти були добре перемішані. Заправку потрібно додавати поступово, і після кожного додавання перемішувати.

4) приправлення. Вінегрет можна приправити зеленню, нарізаними яєчними квітками, сухим часником, хроном, кропом та іншими приправами. Також до вінегрету можна додати мариновані гриби, огірки або часник.

Вінегрет - це дуже корисна страва, яка містить багато вітамінів та мінералів, а також допомагає зміцнити імунну систему та покращити травлення[2, с.220].

Існує кілька різних варіантів вінегрету, залежно від того, які інгредієнти використовуються. Ось декілька видів вінегретів:

❖ Класичний вінегрет: зазвичай містить нарізані на кубики картоплю, моркву, буряк, цибулю та квашену капусту. Заправляється різноманітними оліями, оцтом та сіллю.

❖ Французький вінегрет: виготовляється з солодкої і гострої маринованої цибулі, нарізаної на кубики томатів, огірків, зеленого салату та перцю чилі. Заправляється олією, оцтом та гірчицею.

❖ Вінегрет з капусти: містить нарізані на кубики картоплю, моркву, буряк та капусту, заправляється олією та оцтом або лимонним соком.

❖ Італійський вінегрет: містить нарізані на кубики помідори, моцарелу, квасоллю, печериці та інші овочі. Заправляється олією та бальзамічним оцтом.

❖ Вегетаріанський вінегрет: містить нарізані на кубики картоплю, моркву, буряк, цибулю, капусту та інші овочі. Заправляється олією та оцтом або лимонним соком, часто додають зелень і свіжі трави [11, с. 124].

У цій курсовій роботі буде удосконалюватися рецептура Вінегрету класичного за рецептом відомого кухаря України Євгена Клопотенка [14].

Рецепт Клопотенка: Для вінегрету:

2 середні буряки

2 великі моркви

4 середні картоплі

2 солоних огірків

150 г квашеної капусти

250 г консервованої білої квасолі

зелений горошок

Рецепт вінегрету від Євгена Клопотенка є корисним і простим з кількох причин:

Простота та доступність інгредієнтів: у рецепті використовуються загалом поширені овочі, такі як картопля, морква, буряк, цибуля та кінза. Ці продукти можна знайти легко у багатьох магазинах або на ринках.

Свіжість та здоров'я: "Вінегрет" виготовляється зі свіжих овочів, які зберігають багато корисних вітамінів, мінералів та антиоксидантів. Він стане чудовим додатком до здорового харчування і допоможе збагатити дієту овочами.

Багатий смаковий профіль: Комбінація картоплі, моркви, буряка, цибулі та кінзи створює цікаву гру смаків..

Універсальність: "Вінегрет" можна подавати як окрему страву або використовувати як салат чи гарнір до основної страви. Він добре поєднується з різноманітними стравами і стане гарним доповненням до будь-якого обіду чи вечері.

Довгий термін зберігання: "Вінегрет" можна готувати заздалегідь і зберігати в холодильнику протягом кількох днів. Це зручно, особливо якщо вам потрібно швидко приготувати смачний салат.

Харчова цінність салатів і вінегретів може змінюватися залежно від інгредієнтів, які використовуються в рецепті. Однак, загалом, салати і вінегрети є дуже корисними стравами, оскільки вони містять велику кількість овочів і часто можуть бути джерелом важливих харчових речовин [2, с. 7].

Основні компоненти салатів і вінегретів, такі як свіжі овочі, зелень, фрукти, насіння, горіхи, морепродукти або м'ясо, можуть містити наступні корисні речовини:

Вітаміни і мінерали: овочі та зелень багаті на вітаміни, зокрема вітамін С, бета-каротин (попередник вітаміну А), вітамін К та різні мінерали, такі як калій, магній та залізо.

Харчові волокна: овочі, зелень і насіння містять значну кількість волокон, які сприяють нормалізації травлення, підтримці здоров'я кишечника та контролю ваги.

Антиоксиданти: багатий асортимент овочів та зелені допомагає постачати організм антиоксидантами, які борються зі стресом окиснення і запобігають пошкодженню клітин.

Здорові жири: деякі салати і вінегрети можуть містити рослинні олії, насіння або горіхи, які є джерелами здорових жирів, таких як омега-3 жирні кислоти, які корисні для здоров'я серця.

Біологічна цінність салатів і вінегретів залежить від складу їхніх інгредієнтів, які містять різні мікроелементи, амінокислоти та інші біологічно активні речовини.

Основними компонентами, які можуть внести внесок у біологічну цінність салатів і вінегретів, є:

Білки: деякі салати та вінегрети можуть містити білкові джерела, такі як м'ясо, риба, морепродукти, курячі яйця, насіння чи горіхи. Білки є важливими будівельними блоками для організму і необхідні для росту, відновлення тканин та регулювання функцій.

Вуглеводи: овочі, фрукти та інші інгредієнти салатів містять вуглеводи, які є основним джерелом енергії для організму. Вони забезпечують паливо для фізичної активності та підтримують правильну роботу мозку [2, с. 13].

Вітаміни та мінерали: різноманітні овочі, зелень та фрукти, що входять до складу салатів і вінегретів, містять різні вітаміни та мінерали, такі як вітамін С, вітамін К, бета-каротин, фолати, калій, залізо та інші. Ці речовини є необхідними для нормального функціонування організму, включаючи імунну систему, здоров'я кісток, зору, шкіри та інші важливі процеси.

Наприклад, помідори містять лікопен, який є потужним антиоксидантом і може допомогти запобігти окисненню клітин і зменшити ризик розвитку деяких хронічних захворювань, таких як серцево-судинні захворювання і деякі види раку. Капуста містить сульфорафани, які можуть мати протиракову дію. Шпинат є джерелом вітаміну К, який важливий для здоров'я кісток та згортання крові [7, с. 48].

Крім того, різнобарвні овочі та фрукти містять різні фітонутрієнти, такі як каротиноїди, флавоноїди, антоціани, ізофлавіони та інші. Кожен з цих сполук має свої унікальні властивості та потенційну користь для організму.

Враховуючи всі ці фактори, салати і вінегрети, що містять різноманітні свіжі овочі та зелень, можуть бути важливим джерелом фітонутрієнтів. Вони сприяють здоровому харчуванню, підтримці імунної системи, запобіганню хронічних захворювань та загальному здоров'ю [7, с. 54].

Отже, у цьому пункті описано загальну характеристику приготування салатів і вінегретів.

1.2 Аналіз рецептурного складу та технології салатів та вінегретів

Рецептурний склад страви - це перелік і кількість всіх інгредієнтів, які використовуються для приготування страви, а також опис процесу їх підготовки та поєднання. Рецептний склад страви є важливим елементом кулінарної роботи, оскільки він визначає якість, смак та харчову цінність готової страви. Рецептний склад дозволяє повторювати страву з однаковою якістю та смаком в будь-який момент, а також визначати вартість страви, що є важливим для планування бізнесу в галузі ресторанного бізнесу [10, с. 68].

Аналіз рецептурного складу та технології приготування салатів та вінегретів може бути корисним для того, щоб зрозуміти, які інгредієнти та процеси необхідні для створення цих страв. Такий аналіз може включати в себе визначення типу овочів, фруктів, зелені, гарнірів та заправок, що використовуються для приготування салатів та вінегретів [15].

Аналіз рецептурного складу страви зазвичай складається з наступних етапів:

- ❖ визначення складу інгредієнтів: на цьому етапі з'ясовуються всі інгредієнти, які використовуються для приготування страви. Це включає такі складові як овочі, фрукти, м'ясо, рибу, спеції, соуси та інші інгредієнти;
- ❖ вивчення рецепту: на цьому етапі вивчається послідовність дій та процесів, які необхідні для приготування страви. Також на цьому етапі визначається час, температура та інші параметри, які впливають на процес приготування страви;
- ❖ аналіз харчової цінності: на цьому етапі проводять оцінку харчової цінності страви, включаючи кількість білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінералів;
- ❖ оцінка калорійності: на цьому етапі розраховують кількість калорій, які містяться в страві, що допомагає визначити її дієтичну цінність;

- ❖ визначення смакових властивостей: на цьому етапі вивчаються смакові властивості страви, такі як солодкий, кислий, гіркий, солоний тощо;
- ❖ оцінка вигляду та призначення страви: на цьому етапі оцінюються зовнішній вигляд страви, її привабливість та призначення для різних груп споживачів;
- ❖ визначення вартості: на цьому етапі визначається вартість страви за використані інгредієнти та час приготування [4, с. 95].

Нижче наведено дані щодо аналізу рецептурного складу страви – аналога.

Таблиця 1.1

Аналіз рецептурного складу страви - аналога

Назва продуктів	Кількість сировини на 1000 г (4 порції) продукції, г		Рецептурні компоненти основні		Роль у технологічному процесі
	Брутто	Нето	За функціональним призначенням	За вмістом	
Буряк	400	400	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви
Морква	200	200	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви
картопля	300	300	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви
Цибуля	20	20	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви
Квашені огірки	50	50	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви

				т	
Квашена капуста	70	70	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви
квасоля	100	100	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви
горошок	70	70	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви
Карамелізована цибуля	50	50	джерело вітамінів	Додатковий компонент	Додаткова сировина, для приготування страви
Морква	200	200	джерело вітамінів	Основний компонент	Основна сировина, для приготування страви

Технологія приготування страви - це процес, який описує послідовність кроків та дій, необхідних для приготування конкретної страви з використанням певних інгредієнтів та кулінарного обладнання. Технологія приготування страви включає в себе такі етапи, як підготовка інгредієнтів, нарізання та обробка продуктів, підготовка соусів та спецій, регулювання температури та часу приготування [15].

Технологія приготування страви дуже важлива в кулінарній справі, оскільки правильно виконані етапи допомагають зберегти смак, поживні властивості та вигляд страви. Крім того, технологія приготування допомагає забезпечити безпеку харчових продуктів та дотримання санітарно-гігієнічних норм під час кулінарного процесу[13, с.124].

Схема технологічного процесу приготування вінегрету наведена у додатку Г.

Калькуляція калорійності Вінегрету подана у додатку В.

Аналіз технологічного процесу виробництва продукту-аналога подано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Аналіз технологічного процесу приготування продукту - аналога

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Мета, яка досягається
Підготовка робочого місця, інструментів та обладнання	підготовка	-
Підготовка необхідної кількості сировинних матеріалів та інгредієнтів	збір інгредієнтів	Збір згідно рецепту
Варіння моркви, буряку та картоплі	варіння	-
Нарізання продуктів	нарізання	Нарізання кубиками

Перемішування та оформлення вінегрету	З'єднання всіх продуктів	досягнення задуманого результату
---------------------------------------	--------------------------	----------------------------------

Отже, у цьому пункті написано про аналіз рецептурного складу та технології салатів та вінегретів.

1.1 Визначення шляхів приготування салатів та вінегретів

Визначення шляхів приготування салатів та вінегретів - це опис процесу та послідовності дій, які необхідно виконати для успішного приготування конкретного виду страви.

Ресторанна галузь стрімко розвивається, що призводить до зростання конкуренції між закладами та потреби у постійному удосконаленні та розширенні асортименту страв.

Проблема нестачі поживних речовин у харчуванні ставить питання про необхідність раціонального харчування та розробку нових підходів до виготовлення продукції, зокрема функціональних продуктів [15].

Основні шляхи приготування страв можуть включати наступні етапи:

- приготування базових складників;
- змішування інгредієнтів;
- додавання різних інгредієнтів до каструлі або миски та їх змішування;
- регулювання смаку за допомогою спецій, солі, цукру або кислоти;
- термічна обробка;
- оформлення страви на тарілці або в гарнірі;
- додавання прикрас, свіжої зелені або соусів.

Варто зазначити, що шляхи приготування можуть варіюватись залежно від типу страви, регіональних кулінарних традицій та особистих вподобань.

Крім того, зроблені зусилля для використання здорових інгредієнтів та зменшення вмісту шкідливих добавок можуть бути важливими аспектами приготування страв.

Вінегрет - це популярний салат, який готується зі свіжих овочів, яєць і маринованих огірків, з використанням розчину оцту або лимонного соку для заправки. Загальний вигляд Вінегрету подано у додатку Д.

Ось кілька шляхів приготування вінегрету:

➤ Класичний спосіб:

Свіжі овочі, такі як картопля, морква, буряк – зварити. Після охолодження овочів, очистити і нарізати на невеликі кубики або соломкою.

Додати мариновані огірки, нарізані на колечка або кубики, а також нарізану цибулю, а також квашену капусту.

Приправити сіллю, перцем і оцтом або лимонним соком. Добре перемішати всі інгредієнти до рівномірного покриття заправкою. Салат готовий до подачі.

➤ Вегетаріанський вінегрет:

Використовувати ті самі овочі, які використовуються в класичному рецепті.

Додати мариновані огірки та нарізану цибулю, нарізаний сир, такий як фета. Заправити сіллю, перцем, оцтом або лимонним соком та олією. Перемішати інгредієнти разом.

➤ Екзотичний вінегрет:

Використовувати класичні овочі, але додати інші екзотичні інгредієнти, наприклад, манго або авокадо. Додати нарізані фрукти до овочів і перемішати. Заправити сіллю, перцем, оцтом або лимонним соком та олією. Перемішати інгредієнти разом [13, с. 96].

Ці шляхи приготування вінегрету дають можливість експериментувати зі смаками та складовими інгредієнтів, щоб створити салат за своїм смаком. Важливо дотримуватись відповідної пропорції овочів, додати заправку за

смаком і добре перемішати перед подачею. Готовий вінегрет можна подавати як самостійну страву або в якості гарніру до інших страв.

Отже, у цьому пункті було написано про визначення шляхів приготування салатів та вінегретів.

РОЗДІЛ 2. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТІВ ТА ВІНЕГРЕТІВ

2.1 Об'єкт, предмет і матеріали дослідження

Експериментальні дослідження приготування салатів та вінегретів можуть бути спрямовані на оцінку різних аспектів, таких як смак, аромат, текстуру, колір, відчуття свіжості та корисних речовин.

Об'єктом даного дослідження буде вінегрет класичний.

Предметом – удосконалення рецепта вінегрету.

Сушена гвоздика є популярним приправою в кулінарії, особливо в печеннях та напоях. Гвоздика має сильний, терпкий та пряний смак, який може домінувати у страві, тому важливо додавати її з обережністю. Зазвичай гвоздику додають у печиво, тістечка, кекси та інші солодкі страви, а також у глінтвейн, чай та каву. Гвоздика також може бути використана для приготування соусів та маринадів для м'яса та риби.

Для дослідження були використані наступні матеріали: сушена гвоздика, карамелізована цибуля, овочі (картопля, морква, буряк, цибуля), олія рослинна, сіль та перець, квашена капуста, квасоля, горошок.

Для дослідження були також використані наступні інструменти: ніж, різальна дошка, каструля, ложки та вилки для змішування і подачі на стіл.

Нормативні документи, необхідні для написання курсової роботи:

1. ДСТУ 8107:2015 Салат свіжий. Технічні умови (додаток А);
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства(наказ міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України) (додаток Б);
3. Наказ МЕУ «Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні

кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства» № 210 від 25.09.2000.

4. ДСТУ 8107:2015 "Салат свіжий. Технічні умови" - це стандарт, який визначає вимоги до якості і безпеки свіжих салатів. Він регулює виробництво, транспортування, зберігання і реалізацію салатів з метою забезпечення їх високої якості та безпеки для споживачів.

Стандарти встановлюють такі вимоги до салатів:

Якість сировини: вимоги до овочів, зелені, трав і інших компонентів салату.

Гігієнічні вимоги: вимоги до умов виробництва, забезпечення безпеки продукту, виявлення та контроль мікробіологічних показників.

Маркування та упаковка: вимоги до етикетування, інформації для споживачів, упаковки салатів.

ДСТУ 8107:2015 є важливим інструментом для виробників, дистриб'юторів та споживачів свіжих салатів, оскільки вона забезпечує високу якість продукту і дотримання необхідних стандартів безпеки харчових продуктів.

Дотримання правил приготування салатів та вінегретів є дуже важливим аспектом забезпечення якості, безпеки цих страв. Ось кілька причин, чому дотримання правил приготування є настільки важливим:

Безпека харчових продуктів: Правильне приготування салатів та вінегретів допомагає запобігти розмноженню шкідливих мікроорганізмів, таких як бактерії і віруси. Відповідне миття, очищення та правильне зберігання овочів та інших компонентів салату є важливими кроками для забезпечення безпеки харчових продуктів.

Збереження харчових цінностей: Некоректне оброблення та приготування овочів може призвести до втрати важливих харчових речовин, таких як вітаміни і мінерали. Дотримання правильних технологій обробки та приготування допомагає зберегти максимальну кількість харчових цінностей в салатах та вінегретах [19].

Текстура і смакові якості: Правильне приготування салатів та вінегретів допомагає зберегти їхню свіжість, хрусткість і апетитний вигляд. Правильне сполучення і обробка інгредієнтів, використання правильних пропорцій та технологій готування дозволяють зберегти найкращі смакові якості страви [19].

Отже, у цьому пункті було написано про об'єкт, предмет та матеріали дослідження.

2.2 Методи та загальна схема дослідження

Загальна схема дослідження вінегрету наведена у рисунку 2.1

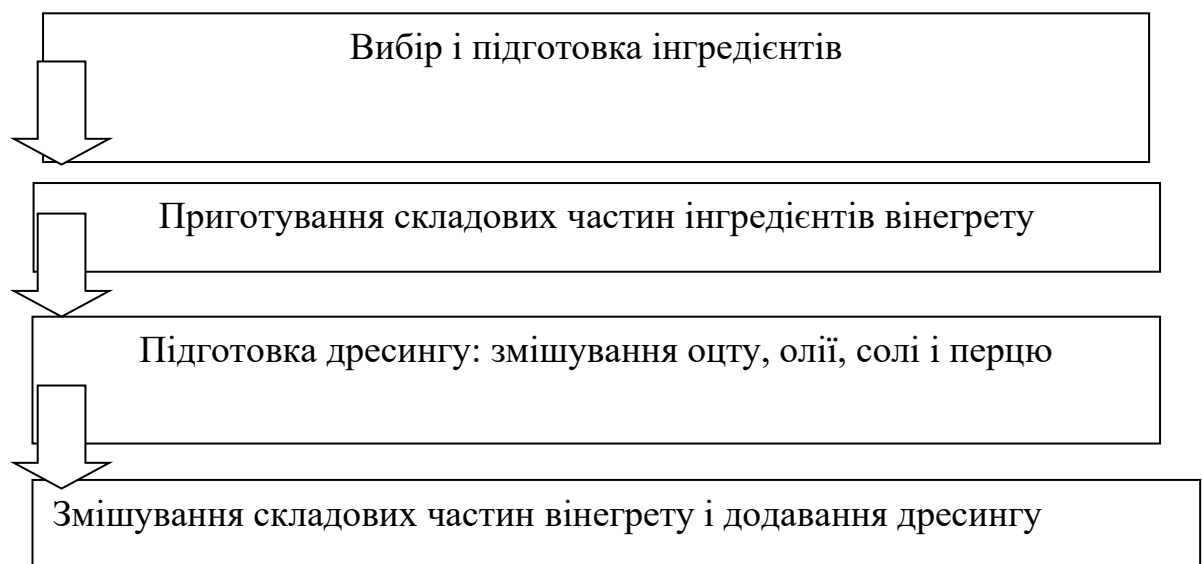


Рисунок 2.1 Загальна схема дослідження вінегрету

Загальна схема дослідження вінегрету також наведена у таблиці 2.2.

Аналіз результатів дослідження та визначення впливу додавання нових складових.

Оцінка придатності вінегрету для споживання за допомогою сенсорного аналізу та органолептичного тестування.

Для дослідження вінегрету ми використаємо різні методи.

Таблиця 2.2

Загальна схема дослідження

Назва елемента системи	Характеристика
Об'єкт як система дослідження	Технологія групи страв або кулінарних виробів.
Актуальність проблеми	<ul style="list-style-type: none"> Високі споживчі властивості. Розширення асортименту тощо.
Мета дослідження	Розробка рецептури.
Аналіз системи	<ul style="list-style-type: none"> Загальна характеристика формування асортименту. Аналіз рецептурного складу.
Проблемний елемент системи	Структурно-механічні властивості (в'язкість, міцність, пружність тощо), органолептичні властивості тощо.
Оптимальне вирішення	Використання добавок
Алгоритм вирішення	<ul style="list-style-type: none"> Дослідження властивостей продуктів. Розробка проекту рецептури та технології. Визначення основних показників якості. Розробка проекту технологічної документації.

Основні методи дослідження вінегрету включають: органолептичне оцінювання: оцінювання вигляду, кольору, текстури, аромату та смаку вінегрету за допомогою органів чуття. Органолептичне оцінювання досліджуваного вінегрету включає оцінку його характеристик, які сприймаються за допомогою органів чуття, таких як зір, нюх, смак і дотик. Оцінювання проводиться за допомогою наступних параметрів: зовнішній вигляд, аромат, смак.

➤ Органолептичне оцінювання дозволяє з'ясувати якість та смакові характеристики вінегрету, оцінити його привабливість та придатність для споживання. Це допомагає визначити його прийняття споживачами та зробити відповідні висновки про якість та споживчу цінність страви [15].

➤ хімічний аналіз: визначення хімічного складу вінегрету, такого як вміст білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінералів тощо. Хімічний аналіз досліджуваного вінегрету допомагає визначити його харчову цінність та склад хімічних компонентів. Хімічний аналіз досліджуваного вінегрету надає об'єктивну інформацію про його склад і харчову цінність [15].

Отже, у цьому пункті було написано про методи та загальна схема дослідження.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТІВ ТА ВІНЕГРЕТІВ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування досліджуваної продукції

Вінегрет містить багато корисних речовин, таких як вуглеводи, білки, клітковина, вітаміни та мінерали. Він також містить різні овочі, такі як буряк, моркву, картоплю, капусту та цибулю, які в свою чергу містять антиоксиданти інші поживні речовини.

На рисунку 3.1 подано калорійність інгредієнтів Вінегрету.

Картопля відварна	<input type="text" value="300"/>	6 г.	0 г.	51 г.	246 ккал.
Буряк відварний	<input type="text" value="200"/>	4 г.	0 г.	22 г.	98 ккал.
Морква відварна	<input type="text" value="200"/>	2 г.	0 г.	12 г.	58 ккал.
Цибуля ріпчаста	<input type="text" value="20"/>	0 г.	0 г.	2 г.	8 ккал.
Огірки солені	<input type="text" value="50"/>	1 г.	0 г.	1 г.	7 ккал.
Капуста квашена	<input type="text" value="70"/>	1 г.	0 г.	1 г.	13 ккал.
Фасоля варена	<input type="text" value="100"/>	8 г.	1 г.	21 г.	123 ккал.
Горошок зелений	<input type="text" value="100"/>	3 г.	0 г.	7 г.	40 ккал.

Рисунок 3.1. Калорійність інгредієнтів Вінегрету

Вінегрет є відмінним джерелом клітковини, яка сприяє зниженню рівня холестерину в крові, поліпшує травлення, підтримує здоров'я кишечника та попереджає запеклості. Крім того, додавання різних овочів до вінегрету може збільшити його корисні властивості [16].

Узагалі, вінегрет може бути корисним додатком до здорового харчування та підтримувати здоров'я організму. Однак, як і з будь-яким

продуктом, важливо не переборщувати з його вживанням та дотримуватися різноманітного харчування.

Для приготування вінегрету використовуються різноманітні овочі: картопля, морква, буряк, цибуля, квашена капуста, огірки, зелень тощо. Оскільки вінегрет є стравою, яка готується з сезонних овочів, то вибір сировини залежить від того, які овочі є на ринку в дану пору року.

Окрім цього, можна використовувати різноманітні консервовані овочі, такі як квашена капуста, квасоля, мариновані огірки тощо.

Аналіз рецептурного складу класичного вінегрету включає такі основні компоненти:

Овочі: відомі складники вінегрету, такі як варені картопля, морква, буряк, цибуля, огірок. Вони забезпечують основну основу страви і надають йому характерний смак та текстуру.

Консервовані овочі: додавання консервованих огірків, квасолі або горошку та квашена капуста може додати аромату та різноманітності до класичного вінегрету.

Рослинна олія: використання рослинної олії, такої як соняшникова або оливкова, додає смакову насиченість та жирні кислоти до страви.

Сіль і перець: додавання солі і перцю до вінегрету підсилює смак і надає йому балансу.

Аналіз рецептурного складу вінегрету класичного допомагає зрозуміти, які компоненти є основними складовими страви і які можуть бути додані для різноманітності та насичення смаку. Це дає можливість розробляти варіації вінегрету з різними інгредієнтами, зберігаючи його основну концепцію і характеристики.

Удосконалюватися рецептура вінегрету буде за допомогою гвоздики сушеної та карамелізованої смаженої цибулі.

Новий рецепт удосконаленого вінегрету:

- Овочі: картопля варена 300 г, морква варена 200 г, буряк варений 200г, цибуля 30г.

- Додаткові компоненти: квашені огірки 50г, консервована квасоля 100 г, квашена капуста 70 г, консервований горошок 100 г.
- Продукти удосконалення: гвоздика сушена, карамелізована смажена цибуля 50 г.
- Смакові компоненти: олія рослинна 2 ст. ложки, сіль, перець.

Оновлений технологічний процес:

Підготовка овочів. Варити всі овочі необхідні 15- 20 хвилин.

Поки овочі варяться, буде підготовка інших компонентів. Нарізання квашених огірків на невеликі шматочки. Промивається консервовану квасоллю та горошок під холодною водою.

Квашену капусту поміщається в ємність у якій будуть змішуватися всі інгредієнти .

Далі підготовка карамелізованої смаженої цибулі. Обсмажується цибуля на соняшниковій рафінованій олії приблизно 5-7 хвилин на середньому вогні, постійно перевертаючи, щоб вона стала м'якою. Перемішуємо. Обсмажуємо близько 15 хвилин, періодично помішуючи, поки соус (цукром з олією) не загусне і цибуля не карамелізується.

Коли овочі охолонуть – порізати на дрібні кубики.

У великій посудині змішуються всі овочі (картопля, морква, буряк), квашені огірки, консервована квасоля, квашена капуста та консервований горошок. Сіль, перець та олія в кінці приготування.

Перед подачею посипається гвоздиною та смаженою цибулею.

Гвоздика є важливим інгредієнтом, який може додати особливий аромат і смак до вінегрету. Ось декілька причин, чому гвоздика може бути хорошим доповненням до страви:

Аромат: Гвоздика має характерний, теплий і пряний аромат, що додає вінегрету насиченості і унікальності. Цей аромат може підсилити смакові відчуття і зробити страву більш апетитною.

Смакові якості: Гвоздика має насичений смак з пряними та легкими гіркими нотками. Це може додати глибини та інтриги до смаку вінегрету, роблячи його більш складним і насиченим.

Сприяє шлунково-кишковому травленню: Гвоздика відома своїми корисними властивостями для шлунково-кишкового травлення. Вона може допомагати заспокоїти шлунково-кишковий тракт, полегшувати шлункові незручності та сприяти нормалізації травлення.

Антиоксидантні властивості: Гвоздика містить антиоксиданти, такі як евгенол, які допомагають захищати клітини від пошкоджень вільними радикалами. Це може мати корисний вплив на загальне здоров'я та захист організму від окислювального стресу.

Враховуючи ці фактори, гвоздика може бути чудовим доповненням до вінегрету, яке покращує ароматичні, смакові та корисні властивості страви.

Додавання смаженої цибулі до вінегрету має кілька переваг і може бути хорошою ідеєю зі смаковою та текстурною точки зору. Ось деякі причини:

Аромат: Смажена цибуля має приємний аромат та смак, який додає глибини і комплексності салату. Вона випускає ароматні речовини під час смаження, що збагачує смаковий профіль вінегрету.

Смакова палітра: Смажена цибуля має ніжну солодку нотку, яка додає різнобарв'я смаку до салату. Вона може зробити вінегрет більш смачним і цікавим на смак.

Текстура: Смажена цибуля набуває хрусткої текстури та легкої карамелізації. Це додає приємної хрусткості до вінегрету та створює цікаву конструкцію, яка відмінно поєднується з м'якими овочами.

Варіативність: Смажена цибуля може варіюватися за ступенем смаженн. Це дозволяє контролювати інтенсивність смаку та текстури смаженої цибулі, щоб вона відповідала особистому смаку та перевагам.

Загалом, додавання смаженої цибулі до вінегрету може підвищити смакову якість та цікавість страви, роблячи її смачнішою та більш апетитною.

Узагальнення: для приготування вінегрету потрібно використовувати свіжі овочі, які доступні в дану пору року, а також консервовані овочі і додаткові інгредієнти за бажанням.

Отже, у цьому пункті було обґрунтовано вибір сировини, необхідної для приготування досліджуваної продукції

3.2. Проведення технологічних досліджень удосконалення рецептів салатів та вінегретів

Технологічні удосконалення салатів і вінегретів можуть бути спрямовані на поліпшення якості продукту, збільшення терміну його зберігання, зменшення витрат на виробництво та забезпечення додаткових корисних властивостей для організму людини.

- Нижче наведені деякі можливі напрямки удосконалення:
- Використання свіжих і якісних смакових пряностей. В нашому випадку це гвоздика сушена.
 - Використання натуральних інгредієнтів. Для досягнення найкращої якості продукту слід використовувати натуральні інгредієнти без додавання штучних добавок та консервантів.
 - Збільшення вмісту вітамінів. При додаванні карамелізованої цибулі вміст вітамінів підвищується.

Проект технології приготування подано у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Проект технології приготування оновленого вінегрету				
Назва сировини	Назва етапу технологічного процесу	Назва технологічної операції	Параметри технологічних процесів	Необхідне обладнання, інвентар, інструмент

Картопля, морква, буряк	Підготовка основного компоненту	Підготовка по 300, 200, 200 г продуктів	Вода температур и 90 – 100 градусів цельсія	Каструля, дошка для нарізання, кухонні ваги
цибуля	Підготовка основного компоненту	Нарізання 20 г сировини	20 г сировини	Псудина, дошка для нарізання, ваги кухонні
Горошок, квасоля	Підготовка додаткового компоненту	Підготовка по 70 г і 100 г	50 г сировини	Кухонні ваги
Олія, сіль, перець	Підготовка додаткового компоненту	Підготовка додаткових інгредієнтів		Кухонні ваги, ложка
Карамелізован а цибуля	Підготовка додаткового компоненту	Підготовка 50 г сировини	50 г сировини	Кухонні ваги
гвоздика	Підготовка додаткового компоненту	Підготовка додаткової сировини		Кухонні ваги
Квашені огірки	Підготовка основного компоненту	Підготовка основної сировини	50 г	Ніж, кухонні ваги
Квашена капуста	Підготовка основного компоненту	Підготовка основної сировини	70 г	Кухонні ваги.

Коротко про проект технології приготування оновленого вінегрету:

1. Підготовка овочів:

Картопля, морква та буряк варяться до готовності.

Охолоджені овочі очищаються від шкірки та нарізаються у кубики або невеликі шматочки.

Цибулю нарізається тонкими півкільцями.

Квашені огірки ріжеться на невеликі шматочки.

2. Приготування вінегрету:

Велику миску або посуд засипається вареними овочами (картоплею, морквою, буряком) і квашеними огірками.

Додається консервована квасоля, квашена капуста та консервований горошок. Перемішується, щоб рівномірно розподілити складники.

3. Приготування смакового соусу:

Олія, сіль, перець за смаком.

4. Заправка вінегрету:

Додається смаковий соус до овочів у мисці.

Перемішується, щоб рівномірно розподілити заправку по всій страві.

5. Подача: Додається гвоздика, яка забезпечить ароматну нотку.

Вінегрет готовий до подачі. Можна прикрасити його смаженою цибулею, розподіливши її по верху страви.

Отже, у цьому пункті було проведено технологічні дослідження удосконалення рецептів салатів та вінегретів.

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

Розроблення технологічної схеми технологічного процесу є важливим етапом в створенні будь-якої нової продукції або удосконаленні існуючих технологій виробництва. Технологічна схема - це план дій, який визначає послідовність операцій, необхідних для виготовлення продукту, а також способи контролю та оцінки якості на різних етапах виробництва [5, с. 94].

Розроблення технологічної схеми дозволяє визначити етапи технологічного процесу, необхідні для виготовлення продукту, а також визначити ресурси, які потрібні для виробництва продукту, такі як сировина, обладнання, трудові ресурси тощо. Крім того, розроблення технологічної схеми дозволяє визначити оптимальні умови для виготовлення продукту, такі як час, температуру, тиск, склад тощо.

Технологічна схема також дозволяє зменшити витрати на виробництво, забезпечуючи оптимальну послідовність операцій та раціональне використання ресурсів. Крім того, розроблення технологічної схеми дозволяє забезпечити стабільну якість продукту, зменшуючи відхилення у якості та забезпечуючи відповідність вимогам стандартів якості.

Відповідно до вказаних у таблиці 3.2 даних, було приготовлено страву - аналог, відповідну рецептурі. Під час приготування не було необхідності вносити будь-яких змін, оскільки стан продукту відповідав очікуванням.

Оцінювання якості страви за таблицею 3.3.

Таблиця 3.3

Бальна оцінка якості оновленої страви

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

Органолептичні показники якості страви, що розроблена, подані у таблиці 3.4

Таблиця 3.4

Порівняльні характеристики оновленої страви

Назва страв	Зовнішній вигляд і консистенція	Смак і запах	Колір
-------------	---------------------------------	--------------	-------

Страва-аналог	5	5	5
Зразок № 1	4	5	5

Таблиця 3.5

Органолептична оцінка двох партій виготовлення

Показник	Партія				
	1	2			
Зовнішній вигляд	4	5			
Консистенція	5	5			
Колір	4	5			
Запах	4	5			
Смак	4	5			

У партії 2, тобто удосконаленій, оцінки вищі, оскільки додаткові компоненти страви додали запаху, смаку та загальному зовнішньому вигляду. Ці компоненти гвоздика сушена, карамелізована цибуля.

Технічні умови для приготування оновленого вінегрету можуть включати наступні вимоги та критерії:

Сировина:

Використання свіжих та якісних овочів: картоплі, моркви, буряка, цибулі.

Приготування овочів:

Овочі мають бути добре вимиті та очищені від шкірки або неприємних дефектів. Овочі ріжуться на рівні, однакові шматочки або кубики.

Підготовка додаткових інгредієнтів: при наявності, готування маринованих огірків, квасолі та інших інгредієнтів.

Спосіб змішування інгредієнтів: овочі та додаткові інгредієнти змішуються в одній мисці. Рівномірно перемішувати, щоб всі компоненти розподілилися рівномірно.

Приправи та заправки: використовувати приправи та заправки за смаком, такі як сіль, перець, олія. Додавання приправ та заправок проводиться після змішування овочів, щоб зберегти їх аромат та смак.

Подача та сервірування: вінегрет може бути поданий на окремій тарілці або як додаток до основної страви.

Нижче наведені технологічна карта приготування оновленого вінегрету та акт відпрацювання рецептури та технології нового виробу.

Технологічна карта кулінарного виробу є детальним планом процесу приготування страви. Вона включає послідовність операцій, необхідні інгредієнти, часові параметри, температури, режими обробки та інші технологічні вимоги (додаток Е).

Акт відпрацювання рецептури і технології оновленої страви є документом, що фіксує результати випробування нової рецептури або технології. Він містить інформацію про виконані етапи, спостереження, відхилення від стандартів та висновки (додаток Є).

Отже, у цьому пункті проходило розроблення схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції.

ВИСНОВКИ

Розвиток гастрономічної індустрії: У сфері ресторанного господарства та гастрономії зростає популярність салатів і вінегретів як головних атрибутів здорового харчування та вишуканої кухні.

У даній курсовій роботі було вивчено і проаналізовано ряд питань, а саме:

- основи приготування салатів і вінегретів
- аналіз рецептурного складу та технології приготування салатів та вінегретів
- загальна характеристика приготування салатів
- обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування досліджуваної продукції
- об'єкт, предмет і матеріали дослідження
- методи та загальна схема дослідження

У ході написання курсової роботи було виконано такі завдання:

- експериментальні дослідження приготування салатів та вінегретів
- розробка нових технологій приготування салатів та вінегретів
- проведення технологічних досліджень удосконалення рецептів салатів та вінегретів
- розроблення схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції...
- загальна характеристика приготування салатів і вінегретів

В результаті написання курсової роботи ми дослідили приготування «Вінегрету», його харчову та біологічну цінність. Удосконалили рецептуру додавши гвоздику сушену, що додала ряд позитивних змін у рецепті вінегрету.