**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Н.В.Маковецька**

**О.Є. Конох**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**І частина**

Затверджено

Вченою радою ЗНУ

Протокол № від р.

**Запоріжжя 2014**

**ТЕМА №1**

**Предмет ресторанної справи**

**План**

1. Характеристика ресторану як типу підприємства.
2. Класифікація ресторанів.
3. Основні нормативні акти в галузі ресторанної справи.

**1.Характеристика ресторану як типу підприємства**

**Ресторан** - підприємство ресторанного господарства з виробництвом широкого асортимента страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові, винно-горільчані, тютюнові і кондитерські вироби, з високим рівнем обслуговування в поєднанні з організацією дозвілля. Залежно від якості послуг, рівня і умов обслуговування ресторани поділяються на класи: «люкс», «вищий», «перший».

**2.Класифікація ресторанів**

Класи відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)», відрізняються за наступними ознаками:

Люкс- вишуканість архітектурно -художнього оформлення торгівельних приміщень,високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент орігінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв (не менш половини асортимента),кулінарні і кондитерські вироби, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв, коктейлів - для барів;

Метродотелі і офіціанти зобов’язані на високому рівні володіти технікою обслуговування споживачів;

Обслуговуючий персонал повинен бути одягнеий в фірмений одяг та взуття єдиного стандарту;

Столова білизна й посуд виготовляються на замовлення.

Ресторани класа «люкс» повинні бути оснащенні:

* високоякісним металевим та фарфоровим посудом;
* комплектами приборів для різноманітних страв і закусок;
* індивідуальними серветками, зубочистками та іншим принаддям;

Повинні мати фірменні обкладенки меню, яскраві проспекти, запрошення, сувеніри;

В вечірній час організовувати музичні шоу, танці на спеціальній площадці;

Мати в штаті висококваліфікованих працівників: менеджерів,завідуючих виробництвом,кухарів,метродотелів,офіціантів,барменів.

Вищий – орігінальність інтер’єру, широкий вибір послуг,комфортність послуг на належному рівні, різноманітний асортименторигінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв і виробів длля ресторанів, широкий вибір фірмових і замовлених напоїв і коктейлів – для барів.

Перший – гармонійність, комфортність і вибір послуг,різноманітний асортиментзамовлених і фірмових блюд та виробів складного приготування – дляресторанів, набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, в тому числі замовлених і фірмових - для барів.

З **асортименту реалізуємої продукції** виокремлюють ресторани: рибні, пивні, з національною кухнею, кухнею закордонних країн.

Від **місця розташування** ресторани бувають наступних видів: при готелі,вокзалі,зоні відпочинку, вагон-ресторану та ін.

Від **часу функціонування** підприємства ресторанного господарства можуть бути постійно діючими і сезонними. Сезонні – діють переважно у весняно-літній період, переважно у місцях відпочинку. Стаціонарні - працюють незалежно від пори року, але у весняно-літній період можуть збільшувати кількість місць на відкритому повітрі.

Від **місця функціонування** підприємства ресторанного господарства можуть бути стаціонарними і пересувними. Вагони-ресторани призначені для обслуговування пасажирів залізничого транспорту. Вони включаються до складу потягів далекого слідування, що знаходяться в дорозі в одному напрямі більше доби, мають зал для споживачів, виробниче приміщення, мийне відділення і буфет. Швидкопсувні товари зберігають в охолоджуваних шафах, люках. Реалізуються холодні закуски, перші, другі страви, винно-горілчані вироби. Додаткові послуги: продаж товарів і напоїв, які розносяться. Обслуговування офіціантами.

Підриємства реасторанного господарства можна підрозділити на **мережеві і** **незалежні**. Ресторанні мережі є новою формою бізнесу в індустрії харчування України. Щоб організувати підприємство , а тим більше фірмову мережу, підприємці купують франшизу, одержують консультації і починають працювати. **Франчайзинговий пакет** для підприємств ресторанного господарства це - бізнес-структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком.

**Франчайзинг** –організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової марки , торгового імені або авторського права на виробничу систему (франчайзер) дозволяє іншій фірмі (франчайзі) їх використання за умови виконання певних умов.

**Майстер франчайзі** – приватна особа , товариство або корпорація, що купили права представляти франчайзера на великій території (часто іншої країни) шлляхом продажів франшиз в ній.

**Роялті** – періодична (щоденна або щомісячна) сервісна плата франчайзі франчайзеру за права на бізнес, розмір якої може складати від 2 до 11.5 % доходів і залежить від обсягів продажів. Роялті є доповненням до первинної суми, виплаченої при укладенні договору між сторонами.

Для збільшення розмірів платежів франчайзер періодично проводить перевірки ресторанів, в ході яких здійснює огляд виробництва ,залів і дає рекомендації щодо шляхів підвищення продуктивності праці та рентабельності ресторанів франайзі (впровадження нових продуктів, устаткування, прогресивних технологій обслуговування). Одночасно здійснюється контроль за підбором і навчанням персоналу, сертифікацією і стандартизацією послуг. Д о відрахувань від прибутку ресторани вносять плату за рекламу, розмір якої складаєвід 1 до 5% валового доходу. Засоби рекламного фонду надходять на проведення нових рекламних компаній, стимулювання продажів і здійснення спеціальних програм.

**Мережеві ресторани** мають єдиний центр управління, централізоване постачання продуктами , сировиною і напівфабрикатами, однакове меню з обмеженим асортиментом страв. Розрізняють регіональні, національні і міжнародні мережі. В якості міжнародної мережі, яка успішно працює в Україні та в інших країнах СНД - мережа Макдональдс.

У реаторанних ланцюгах широко представлені національні кухн і- українська(«Пузата хата», «Здоровенькі були», «Куркуль»), японська («Якиторія», «Суші Хата»), італіййська («Челентано», «Патіо-Піца»), російська («Млинці», «Два гуся»), східна – «Східний експрес», латиноамериканська – «Картопляна хата». Ця мережа підприємств популярна в Києві. При ній створена центральна кухня-заготовочна, де готують салати і напівфабрикати, а потім розвозять в ресторани. Наприклад, в кожній з мереж «Якиторії» через специфіку Японської кухні страви готують безпосередньо в ресторані. При цьому всі кухарі проходять тренінги.

**Демократичні ресторани** – найдинамічніший напрям на ресторанному ринку. Цей бізнес знаходиться на стику чітких технологій як у фаст-фуді, так і в якісній національній (або змішаній кухні), що потребує індивідуального підходу в елітарних ресторанах. В розвиених країнах споживання їжі переноситься в ресторани через брак вільного часу, з іншого - завдяки новим технологіям і високій конкуренції демократичні ресторани стають доступними для населення.

Частина демократичних ресторанів об’єднана в мережі. На недорогих ресторанах спеціалізується компанія, що має вже декілька концепцій («Планета Суші», «Патіо-Піца», fridays). Для широкого розвитку вітчизняних франчайзингових систем та підтримання стабільного рівня якості необхідно створити мережу підприємств або укріпити звязки з вітчизняними господарствами і комбінатами харчування. Більшість українських компаній ресторанного харчування використовє 90% вітчизняних продуктів.здійснює відповідно стандартам переобку сировини, проводить готову продукцію іпідтримує відносно низькі ціни.

**Незалежні ресторани** характеризуються організаційно–господарською самостійністю. Вони самі вибирають стратегію і тактику поведінки на ринку. Наділені правами і обов’язками юридичної особи, маютьрахунок в банку . Орієнтовані переважно на цільову групу споживачів. Мають високий рівень ресторанного сервісу. Рівень доходів на підприємстві ресторанного господарства нижчий, ніж у готельному бізнесі. Щоб ресторанний бізнес був прибутковим, директору і менеджерам необхідні глибокі технічні і управлінські знання та досвід. Незалежні ресторани не схожі на інші, саме в цьому і є їх унікальність , концептуальність створює неповторний імідж для споживачів, які віддають перевагу персональному обслуговуванню, зацікавлені в специфічних характеристиках місця розташування, стврення орігінального меню, високого рівня сервісу, вишуканого інтер’єру і управління підприємством.

**3.Основні нормативні акти в галузі ресторанної справи**

Конституція України. Прийнята на пятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996р.

Про захист прав споживачів: Закон України № 3682-ХІІ від15.12.93р.

Про стандартизацію :Закон України №2407-ІІІ від17.05.2001р.

Про безпечність і якість харчових продуктів: Закон України №771 від . 23.12.1997р.

Про підтвердження відповідності: Закон України №2406-ІІІ від 17.05.2001р.

Декрет КМУ «Про стандартизації і сертифікації» №46-93 від 10.05. 1993р.

Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24. 07.2002р.

Санітарні правила для підриємств ресторанного господарства, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м’яке морозиво, затвердженні Мінохоронздоров’я і Мінторгом СРСР № 5777-91 від 19.03.1991р.

Закони і нормативні акти захищають права споживачів на беспечну, якісну продукцію і послуги .Ними мають керуватися в своїй роботі і підприємства ресторанного господарства.

Для проведення робіт по сертифікації в ресторанному бізнесі розроблені і діють такі стандарти:

\*ДСТУ 4281:2004 Заклади рестораного господарства (класифікація);

\*ГОСТ 3390:95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню»;

\*ГОСТ 30523:97 Послуги ресторанного господарства «Загальні вимоги»;

\*ГОСТ 30524:97 Гормадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу».

При сертифікації послуг ресторанного господарства повинні перевірятися показники послуг, умови роботи виробництва, обслуговування.

**Контрольні запитання**

1. Дайте характеристику підприємству-ресторан ?
2. На які три класи росподіляють ресторани в залежності від запропонованих послуг, охарактеризуйте їх.
3. Як поділяють ресторани з асортименту реалізуємої продукції, місця розташування та часу функціонування ?
4. Дайте характеристику мережевим і незалежним ресторанам ?
5. Що таке франшиза в ресторанному бізнесі?
6. Назвіть основні Закони і нормативні акти, якими користуються підприємства ресторанного господарства?

**ТЕМА №2**

**Історія розвитку ресторанної справи**

**План**

1. Організація харчування в первісності.
2. Особливості організації суспільного харчування в Середні віки та в Новий час.
3. Зародження ресторанної справи. Особливості її розвитку в ХVІІІ і ХІХ ст.
4. Модернізація і демократизація ресторанної справи в ХХ ст. Сучасний етап.

**1. Організація харчування в первісності**

Історія організації ресторанної справи віддаляється своїм корінням в епоху Древньої Греції, Рима, Єгипта.

Перші підприємства харчування первісності виникали для подорожуючих. В Древньому Римі на дорогах, які з’єднували cамі віддалені кутки Імперії, дуже важливим фактором розвитку подорожей був високий рівень безпеки комунікацій.

Одним із найдавніших закладів , призначених для харчування подорожуючих, були **таверни.** Історичні джерела свідчать, що вони існували ще у вавілонському царстві ІІ тис.до н.е. Тодішні таверни користувалися дурною славою через низьку якість харчування, розведене вино, а також утримання «гнізд гріха».

В І ст. до н.е. у Римській імперії виникли постійні державні подвір’я , які знаходились одне від одного на відстані дня їзди на коні. Вони одночасно виконували роль готелів, їдаленьта ремонтних майстернь. У римлян існувала певна класифікація готелів: для плебеїв – стабулярії, для патриціїв – мансіонеси, де зупинялися кур’єри, державні службовці, приватні особи, які здійснювали багатокілометрові відстані. Схожі зупинки для відпочинку існували в Стародавньому Єгипті та Греції.

Для заможніх римських громадян організовувались своєрідні «ресторани», які влаштовували знатні банкети у трактирах; дуже популярним був, наприклад, заклад римського трактирника Секвіля Локарта. Римські кухарі вважалися міською елітою і нагороджувались гучними титулами. За часів імператора Адріана (117-138 р.н.е.) римські кулінари заснували на Палатинському пагорбі власну Академію кулінарного мистецтва.

Відвідання терм у стародавньому Римі перетворилося із звичайної процедури очищення тіла в одну з форм дозвілля. За часів правління Калігули (ІV ст.н.е.)при термах були розкішні банкетні зали і кімнати для обідів, де влаштовувались інтимні зустрічі, ділові переговори, а також багатолюдні бенкети, які проходили з великим розмахом, що уряд вимушений був прийняти закони, які обмежували розкіш і витрати римлян на їжу і вино.

Харчування за межами своїх володінь було скоріше ритуалом, як засіб спілкування заможних римських громадян. Як завджи банкети організовували не в одному місці, а заздалегідь в будинках патріціїв, по черзі.

Не дивлячись на належність пунктів відпочинку на дорогах, індустрія харчування в стародавньому світі як масовий вид бізнесу була слабо розвинута.

**2.Особливості організації суспільного харчування в Середні віки та в Новий час.**

В епоху Середньовіччя світогляд людини був релігійним, одностороннім. Хрестові походи з гуманістичної точки зору мали негативний характер, але,незважаючи на це були і позитивні наслідки. Європейці познайомились з новими культурами землеробства (стали вирощувати рис, гречку, цитрусові, абрикоси, арбузи, фісташки). Різноманітнішим стало харчування. Споживання цукру з цукрового тростника. В побуті виникли елементарні правила гігієни та етикету - це миття рук перед їжею і користування веделками.

Подорожі та Великі георграфічні відкриття в ХV-XVI ст. призвели до нечуваного розширення світової торгівлі між окремими материками. У 1528 р. Іспанія зузтрічала конкістадора Ернана Кортеса,привезених ним з НовогоСвіту, були дорогоцінні какао-боби і дарований ацтеками секрет приготування пряного какао-напою, що відновлював сили. Так почалася історія шоколаду, що довгий час залишався привілеєм королів і знаті. Аристократія обожнювала французькі «Бутіки гарячого шоколаду» і англійські «Шоколадні будинки». Першим закладом ресторанного типу вважається Тоur d’Argent, що відкрився в Парижі у 1533р.і протягом століть залишався унікальним закладом.

У ХVI ст. в Англії поширилися таверни для простолюдинів, вони називались ординарними; в них за загальним столом подавали чергові страви за фіксованою ціною. Постоялі двори в континентальній Європі поступались англійським по всім показникам. По дорозі поштова карета робила декілька зупинок у придорожніх тавернах або постоялих дворах, які в подальшому стали називати **поштовими станціями.**

Серед інших закладів в системі гостинності можна назвати **кав’ярні,** які з’явились у Венеції, в 1675р. їх налічувалось декілька десятків, включно зі знаменитим Café Florrian на площі Сан-Марко, яке функціонує і сьогодні. Перша англійська кав’ярня була відкрита у 1652р. вихідцем з Вірменії на вулиці Сен-Майкл Аллей у Лондоні. У 1683р. з’явилася перша кав’ярня у Відні, саме у Відні почали готувати каву нетрадиційно, додаючи в неї мед та молоко. У 1668р. сицілієць Франческо Прокопіо де Кольтелі відкрив першу кав’ярню в Парижі. Кав’ярні з’явились в Європі завдяки успішній торгівлі зі Сходом і перейняттю європейцями деяких східних традицій. Після ХVII ст. чай і кава стають традиційними гарячими напоями у Європі, спочатку у заможніх домах, а потім і серед інших верств населення. Вони були попередницями сучасних кафе і подекуди ставали центрами культурного та літературного життя свого часу.

В епоху Просвітництва в країнах Європи відбувалися суттєві зміни. Збільшення популярності подорожі диліжансом призводило до змін системи гостинності на шляхах. Постоялі двори намагалися покращувати умови обслуговування гостей,які відносились до різних соціальних верств.

Заможні люди обслуговувались у **їдальні** або в своєму **номері**. Бідняки харчувались разом з хазяями закладу на кухні, їм подавали просту їжу без права вибору , але за мінімальну ціну. Французи називали таке обслуговування **table d’hote**, тобто **хазяйський стіл**. Заможні гості могли замовляти для себе спеціальні страви з продуктів які були в хазяїна в **меню (a la carte)**, і могли заходити до кухні, щоб прослідкувати правильність процесу приготування їжі. Намагаючись догодити гостю , господар пропонував певну страву, якою славилась ця мі сцевість.

**3.Зародження ресторанної справи. Особливості його розвитку в ХVІІІ і ХІХ ст.**

Поступово таверни та постоялі двори перетворювались на місця відпочинку для жителів даної місцевості; тут можна було взнати останні новини,провести збори, отримати кореспонденцію , укласти ділову угоду. Завдяки цьому власники постоялих дворів ставали поважними і заможніми громадянами, які відігравали значну роль в органах місцевого самоврядування.

Наприклад, Джон Адамс, другий президент Сполучених Штатів Америки , у 80-і р.р. ХІХ ст. був власником і керуючим таверни. Під час Американської визвольної революції багато з американських таверн стали штабами відомих генералів. Наприклад, Fraunces Tavern (яка, до речі, існує і сьогодні) була штабом Джоржа Вашингтона, який став президентом США.

В Росії основними елементами системи розміщення подорожуючих були гостинні двори і ямські станції.

У ХVІІІ ст. в Європі розпочався процес різької диференціації підриємств суспільного харчування , причинами якого були:

\*роспад суспільства, значна диференціація по прибуткам серед бідних слоїв населення, ріст числа представників торгівельної і промислової буржуазії;

\*розширення раціону харчування масового споживача, розповсюдження нових продуктів, привезених з Америки і Азії –картоплі, кукурудзи, помідорів, какао-бобів, перцю , чаю, кави, цукру та ін.;

\*технічний прогрес (винаход в 1795р.великотемпературної стерилізації продуктів (концервування), а також інших способів теплової обробки продуктів при поверхневому нагріванні).

В цьому ж ХVІІІ ст. широке розповсюдження у Франції отримала система ресторанів.

«Батьком» сучасного ресторану вважається парижанин М.Буланже, який тримав цілодобову таверну на вулиці Баель. Головною стравою , яка подавалась відвідувачам , був суп, що називався restorantes (у перекладі з французької – «той ,що відновлює сили»), так народився термін «ресторан». Буланже значно збільшив кулінарний асортимент. Вже тоді, форма ресторанних закладів була настільки популярною, що в одному тільки Парижі в1794р. налічувалось 500 ресторанів.

Дослідники історії гостинності вважають, що ресторан - один з результатів Великої Французької революції , адже завдяки їй французкі ресторатори були вимушені шукати кращої долі в інших країнах, де зайнялися ресторанним бізнесом.

Французькі кухарі пренесли с собою французькі кулінарні традиції, внаслідок чого прості англійські обіди і примітивна їжа американців були збагачені пікантними соусами і делікатесами.

Ресторанний бізнес з традиціями національної кухні Франції в країнах Європи завойовує міцні позиції в обслуговуванні населення. Хоча діло не обходилось і без боротьби за пріоритети. Французьку кухню в багатьох країнах (зокрема в Італії, США) не визнавали і навідь подекуди її забороняли. Але саме це стимулювало розвиток ресторанного бізнесу. Власники ресторанів і таверн намагались урізноманітнити асортимент своїх блюд, більше турбувались про якість харчування і обслуговування відвідувачів, які вже мали досить вишукані смаки.

В ХІХ ст. почалося будівництво фешенебельних готелів з ресторанами, де панувала вишукана французька кухня, було введене меню ,тобто список страв , що може запропонувати кухня ресторану.Апогеєм розвитку розкішних ресторанів можна вважати ресторан **«Савой»**, який був складовою частиною однойменного готелю , відкритого в 1898 р. в Лондоні його управляючим був **Цезар Рітц ,** а шеф-кухарем Джордж Огюст Ескоф’є , які зробили справжню революцію. Ескоф’є вважають одним із видатніших кулінарів свого часу. Широку популярність йому приніс опублікований в 1902р. «Довідник з кулінарії», яка мала більш як 5000 рецептів, і зіграла велику роль в світі французької кухні. На сьогоднійшній день вона використовується як підручник класичної кулінарії. Ескоф’є, крім цього , започаткував бригадний метод роботи в ресторанах, а також замінив систему подавання всіх страв одночасно, на подачу кожного блюда в тому розташованому порядку, в якому надруковано в послідовності перелік різних закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів , що входять до складу меню pесторану.

З появою залізничного транспорту збільшилась мобільність населення. У 1876 р. Фред Харвей відкрив свій перший ресторан на вокзалі м.Топіка (адміністративний центр штату Канзас),який відрізнявся від всіх закладів такого типу доброю,апетитною їжею, чистотою і ввічливим обслуговуванням. Адже в інших закладах харчування на вокзалах їх господарі вступали в зговір з машиністсми потягів, щоб ті раніше давали сигнали відправлення, коли пасажири щойно починали їсти. Таким чином , одна й та ж їжа, підігріта, знову подавалась пасажирам декількох потягів. Ось чому бізнес Харвея мав успіх і зростав з кожним роком. В період з 1880р. по 1890р. через кожні 100 миль по залізничних дорогах Канзасу відкривалися нові «Будинки Харвея».

В ХІХ ст. були винайдені засоби збереження їжі шляхом консервації та вакуумної упаковки, що дозволяло готувати різноманітні якісні страви незалежно від сезону і перевозити їх на далекі відстані,що були зручні під час подорожі.

До цього важливого винаходу має відношення Наполеон Бонапарт , який виплатив у 1809р. Ніколя Арпету винагороду 12 тис. франків за даний спосіб зберігання продуктів, потрібний до військових походів.

В середині ХІХ ст. у Нью-Йорку вже існувала система пунктів громадського харчування. У самому низу цієї піраміди знаходились «шеситпенсові обжиралівки» Даніеля Суїні, які в основному розміщувалися на Ен –стріт. Якість цих закладів була дуже сумнівною. Вищий ранг займали заклади харчування Брауна , де були нормальні умови обслуговування , якістьїжі, певнийасортимент, там офіціанти пропонували клієнтам меню з назвамистрав і цінами на них.

Престижним, з високим рівнем обслуговування, доброю якістю та асортиментом страв були ресторани, які належали сімейству Дельмоніко.Саме в цих рестроранах вперше було започатковане меню.

**4.Модернізація і демократизація ресторанної справи в ХХ ст. Сучасний етап.**

Новий етап розвитку ресторанної справи розпочався в ХХ ст., що був обумовлений, соціальними реформами, підвищенням рівня життя, бурхливим технічним прогресом. В першій треті ХХ ст. отримали широке росповсюдження холодильники, електричество, граммофони, та інші новинки, які вплинули на:

\*вдосконалення процесу приготування страв;

\*урізноманітнення відпочинку споживачів (музика, концерти, дизайн ресторанів);

\*демократизацію ресторанів.

Рівень доходів населення став зростати, в розвинутих країнах сформувався багаточислений середній клас відвідувачів, к цьому часу була порушена монополія заможної буржуазії на відвідування ресторанів, спростували вимоги до форми одягу та вишуканого етикету відвідувачів. Вершиною процесу демократизації ресторанів стали «фаст-фуди»-ресторани швидкого приготування. В 1904р. була організована мережа подібних ресторанів «Mc Donald’s».

У 1921р. Уолтер Ендерсон і Біллі Інгрем заснували у США мережу гамбургерних закусочих White Castle. А в 1927р. Дж. Марріот відкрив першу придорожню закусочну швидкого обслуговування Drive-in , що поклало початок історії ресторанів швидкого обслуговування. Одним із засновників цієї системи став Рей Крок, який в 1955р. уклав контракт з братами Макдональдами, власниками ресторану гамбургерів у Каліфорнії, в результаті чого була створена мережа ресторанів швидкого обслуговування Mc Donald’s.

В другій половині ХХ-го ст. з’явились розкішні ресторани, які стали пропонувати національні кухні. У 1959р. В США відкрився перший ресторан , який запровадив нові традиції в ресторанному бізнесі під назвою «Чотири пори року»(«For seasons»), відрізнявся від інших сезонним меню, славився сучасною архітектурою та інтер’єром.

З початку 90-х рр. збільшився ринок піцерій, які на межі ХХ і ХХІ ст. були сконцентровані в 3-х основних ланцюгах : Pizza Hut, Domino Pizza , Little Pizza . Ресторани швидкого обслуговування, що утворюють відомі ресторанні ланцюги , стали до смаку багатьом туристам. В країнах на території колишнього СРСР , функціонують такі відомі мережі ресторанів швидкого обслуговування, як японська кухня «Фудзі», китайська «Золотий дракон», російська «Два гуся»,італійська «Патіо -Піца», мережа національних ресторанів України «ХХІ століття», «Швидко», «Пузата Хата», «Мак Смак», перше з них було відкрите в 1999 році , у Києві.

**Контрольні запитання**

1. Які заклади харчування існували в Стародавньому Світі?
2. Особливості харчування в епоху Середньовіччя?
3. Вплив Великих Географічних відкриттів на розвиток гостинності і заклади харчування. В якому році і де з’явились перші кав’ярні?
4. З чим пов’язана поява терміну «ресторан»? Коли і де з’явилися перші рестрани?
5. Кого вважали батьком сучасного ресторану?
6. Які види закладів харчування були поширеними в Європі у ХVIII-на початку ХХ століть?
7. Які ресторанні ланцюги кінця ХХ століття ви знаєте?

**ТЕМА №3**

**Типи ресторанів. Раціональне розміщення підприємств ресторанного господарства.**

**План**

1. Перелік типів ресторанів.

2.Розміщення мережі підприємств ресторанного господарства, фактори необхідні для успіху роботи ресторану.

**1.Перелік типів ресторанів.**

**Повносервісні,спеціалізовані і тематичні ресторани.**

**Салонний ресторан** передбачає вишуканість в сервісі.

Для нього характерні:

\*парадна пишність архітектури та інтер’єрів;

\*багата сервіровка столів;

\*вишукані блюда;

\* високо кваліфікований персонал;

\* атмосфера святковості, елегантності;

\* наявність тихої ненав’язливої музики, яка розташовує до спокійної бесіди.

В салонному ресторані відвідувач має можливість продемонструвати свої дорогі вбрання, драгоцінності, елітарність, гарні манери етикету.

**Національний (фольклорний) ресторан** передбачає національні особливості будь-якого народу , його культури, побуту, специфіки національної кухні. Це все знаходить своє зображення:

\*в інтер’єрі ресторану;

\*одягу персоналу;

\*музичному супроводі;

\*шоу-програмах.

В ресторанах цього типу музичні (шоу) програми побудовані на національному фолькльорі. Інтер’єр, одяг персоналу (наприклад, кімоно, шаровари, інше),національна кухня (суші, вареники,інше) та національна музична програма – все це в цілому відтворює образ країни.

В якості прикладів національних (фольклорних) можна привести ресторани:

\*японські;

\*китайські;

\*українські;

\*грузинські та ін.

Специфіка **інтер’єрного** та **ланшафтного** ресторанів має бути в їх незвичайності:

\*місто знаходження;

\*розташування;

\*інтер’єр.

Це відіграє головну роль в приваблюванні відвідувачів. До цього типу можна віднести такі ресторани як от:

\*ресторан під водою «Царство Нептуна»;

\*ресторан-карусель;

\*шхуна «Каравелла»;

\* «Космічний корабель» та ін.

**Музичний ресторан** має свою спеціалізацію в тому чи іншому жанрі, стилі музики. Це може бути:

\*джазова;

\*фольклорна;

\*класична та ін.

Вузька музична спеціалізація забеспечує свій підхід до офомлення інтер’єру. Такі підприємства називають **клубами –** джаз-клуб, рок-клуб, клуб авторської пісні та ін**.** Відвідувачів приваблюють:

\*улюблена музика;

\*вільне спілкування з іншими відвіувачами;

\*можливість вести себе і одягатися в залежності завданій атмосфері.

**Концертний ресторан** в своїй роботі орієнтується на проведення виступів артистів . В таких ресторанах обов’язково проводять:

\*шоу-прграми;

\*програми-вар’єте ;

\*концерти вокалістів або музикантів.

Працюють в вечірній час, а в день як правило, такий заклад не працює, проводять репетиції. Організація роботи така ж, що й на концертній площадці.

**Кафешантани** з’явились в Парижі на базі ресторанів і кафе. В них виконувались вульгарні пісеньки і танці привілейно еротичного змісту. На сьогоднішній день слово «кафешантани» не використовують, такі підприємства називають **стриптиз-бари**.

Існують два основні види подібних ресторанів:

\*де проводять програми на обладнаному спеціальному столі в центрі зала (танц-пол), на якому виконуються еротичні програми; навколо такого столу розташована стійка (за типом барної), за якою сидять відвідувачі, і одночасно дивляться шоу та приймають їжу;

\*які не спеціалізуються на шоу-стриптизі (не обладнані), але для приваблювання відвідувачів вносять в обслуговування елемент еротики (наприклад, періодично між столиками використовують еротичні танці, елементи еротики має одяг офіціантів, характерний дизайн ).

**Кейтеринг**- ресторан за спеціальним замовленням. Дії підприємства, що поставляє готові блюда, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, банкету і спеціальних заходів. Ресторан виїздного обслуговування має в своєму розпорядженні інформацію про всі види послуг:

\*приготування їжі по затвердженому за здалегідь меню;

\*серіровку столів і обслуговування;

\*забеспечення меблями,посудом і столовими приборами;

\*музичне обслуговування;

\* надання послуг на місці проведення заходу.

За бажанням замовника на місці можна замовити будь-який антураж (наприклад, від презинтації нової продукції, організації барбекю на лоні природи або вишуканої вечері при свічках), але за більш високу платню.

Кейтеринг дає можливість більш інтенсивно використовувати обладнання, а замовнику – відчути атмосферу ресторана, не відвідуючи його.

**Фаст-фуди (ресторани швидкого харчування)** отримали широке росповсюдження в ХХст.і напочатку ХХІст. Мета цих ресторанів – надати відвідувачам швидке гаряче харчування, в за обмежений час. Для фаст-фудів характерно:

\*пропонується готова страва;

\*має місце самообслуговування;

\*низькі ціни.

Такі ресторани розташовуються на перехрестях, біля метро, в торгівельних центрах; мають схожий дизайн, стандартний асортимент блюд. Однією з перших на український ринок в 90-х роках ХХ століття прийшла міжнародна мережа фаст-фуд «Mc Donalds».

**2.Розміщення мережі підприємств ресторанного господарства, фактори необхідні для успіху роботи ресторану.**

Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства передбачає створення зручностей для населення за місцем роботи, навчання, проживання, відпочинку і під час переміщення, а також забеспечення високої ефективності роботи самого підприємства. В умовах конкуренції розташування підприємства ресторанного господарства має велике значення, тому необхідно враховувати такі чинники: чисельність населення міста (району) ; розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних і навчальних закладів; наявність підприємств роздрібної мережі; купівельну спроможність населення і попит на продукцію ресторанного господарства; прийняті нормативи розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Сучасні міста характеризуються високою концентрацією населення, щільністю житлової забудови, наявністю в більшості випадків чітко позначених чотирьох основних зон – промислової, житлово-адміністративної, комунально-складської і відпочинку.

**У промисловій зоні** розміщуються фабрики, заводи та інші виробничі об’єкти. Характерним є розміщення при виробничих підприємствах їдалень, магазинів кулінарії. Норматив в робочих їдальнях -250 посадочних місць на 1000 працюючих.

**Житлово-адміністративна зона** включає житлові масиви, адміністративні установи і навчальні заклади. Тут розміщаються студентські, шкільні, загальнодоступні їдальні, кафе, ресторани, бари, закусочні , підприємства кейтерингу, магазини кулінарії.

Дляправильної організації харчування повинні витримуватися нормативи посадочних місць:

* в шкільних їдальнях – 250 місць на 1000 учнів;
* в студентських їальнях – 180-місць на 1000 студентів.

**В комунально-складській зоні** розміщується багато складів.баз холодильників, підприємств харчової промисловості, заготівельні фабрики, кмбінати напівфабрикатів,спеціалізовані цехи по виготовленню напівфабрикатів для постачання продукцією інших підприємств ресторанного господарства та роздрібної мережі.

**Зони відпочинку**  передбачають наявність парків, садів, спортивних комплексів, видовищних підприємств, пляжів. Створена невелика кількість постійно діючих підприємств ресторанного господарства із зимовими ілітніми залами, але значну частину складають заклади літнього типу (сезонні), які мають збірно-розбірну конструкцію. Основними типами підприємств є підприємства швидкого обслуговування, кафе,ресторани, бари.

Велике значення має організація пішохідної і транспортної системи: там, де перетинаються великі потоки, розміщують в більшій кількості ресторани, бари, кафе,інші підприємства швидкого обслуговування.

Залежно від кількості населення міста поділяються на невеликі –до 50тис.чоловік, середні –від 50 до 100тис. чоловік.великі від 250 до 500 тис.,найбільші від -500тис.,мегаполіси – понад 1млн чоловік.

Із зростанням чисельності міст зростає і норматив посадочних місць на підприємствах громадського харчування з розрахунку на кожну тисячу чоловік населення. Так, наприклад,якщо середній норматив місць в мережі загальнодоступних підприємств ресторанного господарства складає 28 місць на 1000 чоловік для невеликих місць, то для великих – від 36до 50 місць на на 1000 чоловік. Як показує досвід , у великих містах кожний четвертий –п’ятий , який відвідує підприємства ресторанного господарства – приїжджий.

На раціональне розміщення підприємств харчування помітно впливає повсякденний і періодичний попит населення. Для цього необхідні також їдальні,підприємства з відпустку продукції додому, магазини кулінарії. Такі підприємства рекомендують розміщувати в місцях з великою щильністю населення радіусом 500 метрів один від одного, в місцях з низькою щильністю – радіусом 800 метрів.

Продукцію періодичного попиту забеспечують головним чином кафе та спеціалізовані ресторани, бари.Радіус обслуговування споживачів такими підприємствами складає - 800 метрів, а для великих ресторанів – 1,0-1,5 км.

Необхідно також враховувати співвідношення (у відсотках) між типами підприємств ресторанного господарства для міста:

Найбільше закусочних і кафе – 40%, ресторанів – 25-30%,кількість барів 20 -25%, зменшується кількість загальнодоступних їдалень – 5-10%.

При плануванні нових підприємств будь-якої організаційно-правової форми необхідно враховувати всі чинники раціонального розміщення, щоб надалі підприємство ефективно працювало, користувалося попитом і було рентабельним.

**Успішна робота ресторану залежить від багатьох факторів.**

Засновницьким фактором успіху ресторанної справи є вибір вигідного розташування ресторану відносно прохідних і проїздних вулиць міста. Місце знаходження, це і є - його концепція. Місце повинно подобатися тим, хто буде його відвідувати, характерному пропонованому ринку. Також , є, і інші фактори ,такі як : якість харчування, меню, сервіс,ціна, атмосфера, менеджмент, але гарне місце розташування обходиться дорожче за все, тому адміністрація забов’язана завищувати ціни і форсувати сбут, щоб ціни за аренду і утримання не перевищували допустимого проценту від виготовлених страв.Серед головних критеріїв, завдяки яким відбувається вибір місця для ресторана, можна указати наступне:

\*демографія – скільки людей проживає в мікрорайоні;

\*середній рівень доходів у населення;

\*забеспеченість району: в якій зоні знаходиться ресторан, як обстоять справи з каналізаціями, дренажем, туалетами;

\*чи важко населенню добиратися до ресторана;

\*помітність - як легко відвідувачам побачити ресторан;

\*доступність – на який контингент розрахован ресторан;

\*парковка автомашин – можливість мати приватну стоянку.

Якщо, це потрібно,то на яку кількість місць вона розрахована, і скільки це буде коштувати;

\*привабливість – гостинність для подорожуючих транзитом відвідувачів;

\*місце розташування – наскільки приємними виглядають сусідні споруди.

С точки зору рестораторів, найбільш перспективні наступні місця розташування:

\*ресторан знаходиться в «поодинокій гордовитості»;

\*скупчення ресторанів або ресторанний ряд;

\*торгівельний центр;

\*центр міста;

\*богатий приміський район.

Аура ресторана. Слово «ресторан» поділяють на :

**РЕСТ**, що означає відпочинок, спокій;

**АУРА**, перекладається як атмосфера, охоплююча обстановка.

Організація відпочинку і дозвілля є однією з основних функцій ресторана.

**Відпочинок** – психофізіологічний процес, який:

\*знімає втому;

\*відновлює психічні, фізичні,інтелектуальні можливості .

Відпочинок є засобом нейтралізації і компенсації негативних сторін повсякденного життя.

**Дозвілля** – це вид діяльності, який:

\*дозволяє приємно провести час;

\*відвлікає від повсякденних справ;

\* приносить задоволення;

\*потребує активності;

\*відрізняється емоційної насиченістю;

\*підвищує тонус відвідувача.

Для відвідування ресторана важливо здійснювати незабутню **атмосферу**, яка формує:

\* контингент відвідувачів, їх манери поведінки;

\*зовнішній вигляд;

\*умовний настрій.

Характер атмосфери досягається:

\*інтер’єром;

\*професіоналізмом персоналу;

\*культурною програмою .

**Контрольні запитання**

1.Розкрити, які існують типи ресторанів?

2. Які існують співвідношення раціонального розміщення між типами підприємств ресторанного господарства для міста?

3.Які фактори необхідні для успіху роботи ресторану?

**ТЕМА №4**

**Меню ресторанів**

**ПЛАН**

1.Призначення, загальні принципи складання меню .

2.Види меню, його оформлення.

3. Розробка меню і нових блюд.

4.Джерела постачання продуктів.

5.Цінообіг і контроль в ресторанному бізнесі.

**1.Призначення, загальні принципи складання меню.**

**Меню** - це перелік розташованих в певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на данний день із зазначенням ціни, виходу страви, способу приготуванняі переліку компонентів,що входять до їх складу. Меню повинно бути підписано зав.виробництвом, калькулятором і затверджено директором підприємства, повинна бути печатка або штамп підприємства.Меню – це візитна картка ресторану і спосіб реклами.

При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

**На першому етапі** складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страви. Прицьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни в меню.

**На другому етапі**  необхідно визначити , які страви слід виділитти в меню. Для привернення уваги до страви потрібно помістити її назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці меню. Гарна реклама страви збільшує об’єм її продажів.

Натретьому етапі здійснюють аналіз страв , включених у меню, на популярність і прибутковість.

**За способом складання** розрізняють меню: з вільним вибором страв, денного раціону харчування ( різновид – меню скомплектованого обіду, сніданку, вечері), банкетне. **За контингентом споживачів** виділяють меню дитячого і диєтичного харчування.

*Фактори, які необхідно враховувати при складанні меню:*

* асортиментний перелік страв, напоїв і виробів для даного підприємства;
* додержуватись порядку запису і подачі страв ( холодні страви і закуски, гарячі закуски, перші страви, другі страви. Гарячі і холодні напої, хлібобулочні і мучні кондитерські вироби, а в спеціалізованих підприємствах записують ті страви,по яким

спеціалізується підприємства (в кулешній – з кулешів) ;

* враховувати сезонність сировини;
* різноманітність страв по дням тиждня;
* наявність сировини і продуктів на складі;
* наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
* особливості контингенту, що обслуговується (вікові,національні,професійні, релігійні);
* час обслуговування(сніданок, обід, вечеря);
* форми обслуговування, які рекомендуються для даного контингенту споживачів (бізнес-ланч, шведський стіл, сімейний обід та ін.);
* трудомісткість страв, кулінарних і кондитерських виробів;
* спеціалізація кухні стосовно конкурентів;
* передбачуваний рівень прибутку;
* витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну платуперсоналу;
* режим роботи підприємства.

**2.Види меню, його оформлення.**

**Види меню:**

**Меню з вільним вибором страв** застосовуютьу ресторанах. У меню включають страви від шеф-кухаря, фірмові , холодні страви і закуски, перші і другі страви,солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

**Дю жур -** меню,в якому уперерахувані чергові страви , тобто страви денного раціону,а також найбільш поширені страви швидкого приготування.

**А-ля карт (a la carte)** – із кати-меню страв і напоїв гості вибирають те, що їм більше до вподоби, після чого, замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування і сервірування замовлених страв та напоїв.

**А парт (а part)** – гості роблять замовлення, обслуговування здійснюється в строго зазначений час.

**Меню денного раціону**-для організації харчування окремих контингентів – складають в санаторіях, домах відпочинку, лікарнях .Це меню може бути як із свободним вибором страв, так і заздалегідь скомплектованим.

**Меню комплексних обідів** – це набір страв на конкретну суму.Таке меню можуть складати і в ресторанах в обідній час , для прискорення обслуговування відвідувачів, а також в їдальнях студентських, шкільних ,промислових підприємств.

**Меню дієтичне** - складають в дієтичних їдальнях з урахуванням основних дієт.(1,2,5,7,9,10) для організації дієтичного харчування.

**Банкетне меню**-складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника ,виду банкета, часу його проведення (сніданок, обід, вечеря).

В меню банкета включають різноманітний асортимент декілька холодних закусок з розрахунку 1/2 , 1/3 або1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1-2 гарячі страви, десерт, фрукти,гарячі напої . Це сприяє розширенню асортименту готових страв. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших заходів.

Меню тематичних заходів складають для зустрічі Різдва, Нового року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються в кожній країні. Так, у меню різдвяної і новорічної вечері включають страви приготовлені цілими: гусак, качка, індичка, порося фаршировані. У меню традиційного свята масниці

входить різноманітний асортимент млинців з ікрою, малосоленою рибою, олією, сметаною, медом, варенням і т.д.

Комерційна інформація, яка міститься в меню: адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Наприкінці меню додається інформація про порядок роботи послуг.

На даний час складають « **меню окремого дня»**. Воно складається на один день і потребує високої кваліфікації кухарів, шеф- кухаря .Відвідувачі приходять в ресторан заради шеф-кухаря , тому що він має зробити «сюрприз» запропонувати нову страву.Страви кожень день нові.

**Циклічне меню** -страви в меню змінюють через окремі періоди часу – старе меню повторюється через два тижня.(таке меню складається в кафе і їдальнях при школах, лікарнях.Чередувати страви можуть по різному – одні страви чередуються кожен день, інші - один раз на 3-8 тижнів.

**Меню загального столу** (табльдот)– включають додаткові страви- закуски, овочі, десерт, а також основні страви, причому всі разом по загальній, твердо фіксованій ціні.Включають,як правило,від п’яти до семи найменувань.

**Обмежене меню, або меню бізнес-ланчу –** меню з обмеженим вибором страв, закусок, напоїв – складають в підприємствах фаст –фуда і спеціалізованих фірмових ресторанах у спеціально відведений час (понеділок-п’ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу попонують вибір з 3-4 найменувань холодних закусок, 2-3 супів,4-5 ругих страв,1-2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв -2-3 найменування, хлібобулочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторануз вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

**Меню недільного бранчу** призначенодля обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-їгодини. У ресторанах меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітнимасортиментом закусок і страв. Окремо організовують десертний, фруктовий, чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського.

**Меню денного раціону** складають для учасників нарад, конференцій, симпозиумів. Воно може бути з вільним виборомстрав або заздалегідь скомплектованим (сніданок,обід, вечеря). Останє складають з урахуваням планової вартості харчуванняна день і калорійності денного раціону (від2000 до 5000 ккал.).

**До меню сніданку** включають натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост.

**Меню обіду** включає закуску, пешу і другу страви, десерт, гарячий або холодний напій, хліб. При складанні меню враховують калорійність раціону. Якщо до нього включена легка овочева закуска, то перші і другі страви повинні бутти більш калорійними.

**Меню вечері** включає закуску,гарячу страву, солодку, напій і хліб. Вечеря - це останній прийом їжі. Тому в неї входять добре засвоювані страви з відварихі припущених риби, птиці, овочів.На десерт рекомендують натуральні фрукти і неміцний гарячий напій (чай з лимоном та ін.) .

**Оформлення меню** визначається характером підприємства. У підприємствах «люкс»і вищого класу меню і прейскурант повинні мати емблему або фірмовий знак підприємства,друкуватися типографським способом; обкладинка меню виготовляється з крейдованого паперу, картону або кож замінника. Художнє оформлення папки меню має відображати стиль і тематичну спрямованість роботи ресторану, бару чи кафе.

**Прейскурант** – це перелік алкогольних напоїв, пива, води,фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни.

У прейскуранті алкогольні напої розміщують у такому порядку: горілка, горілчані вироби, виноградні вина (кріплені,столові, напівсолодкі, десертні), шампанське,коньяки, лікери, мінеральні води і фруктово-ягідні води, пиво. Алкогольні напої, що не втрачають своїх смакових якостей, продають на розлив, тому упрейскуранті вказують їх ціну за всю пляшку і за 100гр. Прейскурант підписують директор, бухгалтер, калькулятор. Якщо в прейскуранті на конкретний день відсутні якісь напої або страви, зазначені в переліку, ціни напроти них не проставляються. Прейскурант вкладають у художньо оформлену папку і додають до меню.

Порядок страв у меню з вільним вибором для більшості підприємств такий:

\*фірмові страви;

\*холодні закуски (рибні, м’ясні, овочеві );

\*супи (бульони без гарнірів, бульони з гарнірами, пюреподібні, заправочні і сезонні);

\*рибні страви (відварні, припущені, запечені);

\*м’ясні страви (натуральні, соусні, рублені);

\*страви з птиці;

\* овочеві,борошняні і яєчні страви;

\*солодкі страви (чай,кава і т.ін.);

\*кондитерські вироби, фрукти.

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

Для зручності обслуговування іноземних туристів меню і прейскурант друкуються українською, російською, англійською,французькою, німецькою мовами.

**3.Розробка меню і нових блюд.**

Меню розробляють з розрахунку асортиментного мінімуму - це мінімальна кількість найменувань холодних та гарячих страв, які повинні бути в реалізації. Дуже складне меню утруднює обслуговування відвідувачів, потребує більшої наявності сировини на складах, напівфабрикатів, великих потужностей виробництва та оснащенність його торгово-технологічним обладнанням, а також трудомісткість блюд, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції. Але ,з іншого поглляду, вибір страв повинен бути достатньо різноманітним.

Розрахунок меню є відповідальним моментом діяльності підприємства, повинно виконуватися в автоматизованому режимі або в ручний спосіб. При розрахунку меню орієнтуються на вмістимість залу і кількість відвідувачів. Вмістимість залу вимірюються в посадніх місцях. Кількість відвідувачів зала за день роботи може бути розрахована або по графіку завантаження зала, або по обігу одного місця в залі. Відповідно до кількості відвідувачів зала за день роботи, визначається загальна кількість блюд, призначених до реалізації на протязі дня, виконується розподіл блюд по групам (супи, другі страви, десерти та ін.) і по продуктам (рибні, м’ясні та ін.).

Коефіцієнт стабільності асортимента вимірюється відношенням числа блюд, звичайно які є в наявності, в продажу за вивчений період часу , до їх числа, нарахованому на протязі року.

Один із старійших способів аналіза меню був запропонован американцем Джеком Міллером. Блюда, які користувалися великим попитом він надав назву *переможці*. Хоча вони мали низькй процент рентабельності, але росходились в великій кількості.

За деякий час була придумана інша система аналіза, в котрій найкращі страви іменувались зірками, які користувались великим попитом у відвідувачів й приносили високу долю прибутку.

І, згодом, була запропонована система, в якій можна було керуватися всіма трьома показниками: процентом рентабельності, долі в прибутку,та об’ємом продажів.

Друга перемінна величина в якісному аналізі меню – витрати праці, використованного для приготування того чи іншого блюда. Деякі блюда готують по декілька годин, тому часто цю цифру вивести дуже важко. Ця цифра і вартість продуктів, використовуваних для приготування страви, оприділяють її *собівартість* , а ця собівартімть не повинна перевищувати 60-65%. Інші 35-40% - виробничі накладні расходи і прибуток.

Кваліфікація кухарів також повинна відповідати концепції і профілю ресторана. Два фактора є головними:

-чи зможуть вони вправитися з потоком замовлень в часи пік;

-чи відповідає їх кулінарна майстерність очикуванням відвідувачів.

На можливості кухарів проявити свою кваліфікацію впливає кухонне устаткування. Частіше кухарям приходиться підстраюватись під виробниче обладнання. Наприклад, багато ресторанів мають в меню закусок - тільки холодні блюда, тому ,що їх плити майже складно вправляються з приготуванням других страв. Східна ситуація з десертами: більшість їх готується заздалегідь, щоб не використовувати плити на їх приготування, коли необхідно готувати інші страви.

Приклад ефективного будування меню і використання устаткування використовують ті ресторани, які включають в меню комплексні обіди (декілька блюд по фіксованій ціні за весь комплекс ).Це зручно особливо для гостей і туристів міста, а також для відвідувачів середнього достатка.

**4.Джерела постачання продуктів.**

Раціональна організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами є важливішою передумовою ефективної і ритмічної роботи виробництва ресторану, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє оборотності коштів,зниженню витрат, підвищенню рентабельності. Для ефективної роботи ресторану необхідно організувати завезення товарів з різних джерел, їх повинно бути від 5 до 10 фірм, щоб завжди була надана можливість для маневра. Основними постачальниками підприємств ресторанного господарства є:

\***підприємства-виробники** продовольчих товарів різних форм власнсті: державні підприємства харчової промисловості, акціонерні товариства, об’єднання, приватні фірми,які виготовляють продукти харчування;

\***оптові фірми**, які закуповують товари у підприємств-виробників для подальшого їх продажу;

\***вихідні склади**,що розміщуються безпосередньо при великих промислових підприємствах, їх функція – організація просування товару від пунктів виробництва до пунктів споживання. Вони організують оптовий продаж товарів великими партіями оптовим і роздрібним підприємствам;

\***торгово – закупівельні,**що розташовуються в районах, де є багато підприємств-виробників, накопичуються товари для продажу їх вмісцях споживання;

\***торгові склади** знаходяться в місцях споживання. Вони закуповують товари у виробників, вихідних і торгово-закупівельних фірм та інших посередників іпродають їх підприємствам ресторанного господарства.

Посередниками між виробникомі споживачем можуть бути **брокери**, **торгові агенти**. Їх функція- сприяння купівлі-продажу. За свої послуги вони одержують комісійну винагороду.

Постачання повинно відбуватися в один і той же час, до початку роботи ресторанного закладу. Відвідувачів не повинен турбувати шум, який пов’язаний з поставкою продуктів.

**5.Цінообіг і контроль в ресторанному бізнесі.**

Цінообіг в ресторанному бізнесі є найбільш складним. Правильний розподіл ціни визначає результат і ефективність ресторанного бізнеса.

*Основні методи цінообігу.*

\**спочатку* цінообіг здійснюється в співвідношенні з запланованими *расходами* і *доходами*. Нижня границя ціни на блюдо розподіляється вартістю продуктової корзини, верхня – максимальною ціною, за яку це блюдо зможуть купувати. Рівень націнки в одному й тому ж ресторані зростає і падає від десятків процентів до сотен. *Стандартна націнка* на продукти в ресторані складає **300%.**

**\*головна цінообігова методика рестораторів** – орієнтація на ціни сусідніх ресторанів.Це особливо важливо для закладів, розташованих в центрі міста. Єдиним шансом одержати верх над конкурентами є торгівля по більш низьким цінам. Треба вибрати в якості своєї концепції формулу «все краще – за невеликі гроші». Мінімальна знижка цін може бути більш ефективною.

Цінообіг представляє достатньо мобільну категорію. Необхідно мати на увазі, відвідувачі мають повну уяву до того, *на які ціни* в ресторанах *можливо розраховувати.*

З точки зору маркетингу офіціанти не повинні *нехтувати* до тих, хто робить *скромне замовлення*. Це відштовхує від ресторану середнього відвідувача. Треба чітко пояснювати відвідувачам, що в ресторані однаково люб’язно обслуговуються всі, незалежно від вартості зробленого замовлення.

В процесі цінообігу велике значення належить вибору блюд і вин.

Існує категорія блюд, націнка на які повинна бути мінімальною:

\*комплексні обіди (бізнес-ланчі);

\*дитячі меню.

**Контрольні запитання**

1. Що таке меню, які фактори треба враховувати при складанні меню?
2. Розкажіть про види меню та прейскурант?
3. Наведіть приклад порядку розташування страв у меню?
4. Як розробляють і розраховують меню?
5. Назвіть джерела постачання продуктів до підприємств ресторанного господарства?
6. Що собою представляє цінообіг для ресторанного бізнеса?

**ТЕМА №5**

**Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах**

**ПЛАН**

1.Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.

2.Зберігання харчових продуктів.

3.Механічна і гідромеханічна обробка сировини.

4.Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі.

5.Зберігання готової продукції.

6.Організація споживання їжі.

**1.Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.**

Первинною сировиною для підприємств рестораннго господарства є сільськогосподарські продукти, харчові продукти, що не пройшли технологічної обробки на підприємствах харчових галузей промисловості.

До першої групи сировини належать: свіжа картопля, овочі, зелень,плоди, ягоди, цитрусові, баштанні, жива й охолоджена риба, нерибні морепродукти,перната дичина, гриби тощо.

До другої групи належать: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко й молочні продукти, м'ясо і м’ясопродукти, рибопродукти, яйця і товари з яєць, сільськогосподарська птиця, субпродукти, овочеві, м’ясні , рибні й комбіновані напівфабрикати,спеції, приправи тощо.

Продовольча сировина тахарчові продукти, що надходять на підприємства, повинні за якістю відповідати стандартам і гігієнічним вимогам, а також супроводжуватися документами, що засвідчують їхню якість та безпеку. Щоб уникнути поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь, категорично заборонено приймати:

\*продовольчу сировину і харчові продукти без документів,що підтверджують їх якість;

\*м'ясо і м’ясопродукти сільськогосподарських тварин без тавраветогляду й ветеринарного свідоцтва;

\*рибу, раків, сільськогосподарську птицю без ветеринарного свідоцтва;

\*непатрану птицю (крім дичини);

\*яйця їз забрудненою шкаралупою, з дефектами «протікання», а також з господарств, де було зафіксовано сальмонельоз;

\*качині і гусячі яйця;

\*концерви з порушенням герметичності банок, бомбажні «хлопавки», банки з іржею, без етикеток, з простроченими термінами реалізації;

\*крупу, борошо і інщі сухі продукти, заражені шкідниками хлібних запасів;

\*свіжі овочі і фрукти з цвіллю й ознаками гнилі;

\*гриби некультивовані їстівні, червиві, зім’яті;

\*подукцію домашнього виготовлення (консервовані гриби, овочі, фрукти, м’ясні, рибні, молочні продукти, готові до вживання ).

Тара і упаковка має бути цілою, неушкодженою і незабрудненою.

**2.Зберігання харчових продуктів.**

Зберігання певного запасу сировини є частиною технологічного процесу. На кожному підприємстві ресторанного господарства , обладнують продовольчий склад, що має декілька приміщень, компактно розташованих поблизу розвантажувального майданчика, вантажних ліфтів. До складу належить охолоджувальні і неохолоджувальні комори . Охолоджувальні камери й комори повинні відповідати певним техніним і технологічним, а також санітарно-гігієнічним вимогам.

Складські приміщення , у тому числі завантажувальний майданчик, повинні бути з прямою підлогою (без сходів і порогів),що дозволяє використовувати візки для переміщення вантажів. Підлоги, стіни, стелі, двері мають бути гладкими для полегшення їхньої санітарної обробки.

Складські приміщення обладнують притічно-витяжною вентиляцією, штучним освітленням, щільними дверима, а холодильні камери , крім того вологостійкою теплоізоляцією по всьому периметру. Завантажувальний майданчик обладнають товарними вагами. Природне освітлення складських приміщень не передбачається, тому що світло є каталізатором окислювальних процесів, щовідбуваються у продуктах під час їхнього зберігання.Тому продукти зберігають у темряві, без доступу світла. Складські приміщення повинні мати прилади для вимірювання температури і вологості повітря.

Якість продукції залежить від дотримання наступних правил зберігання сировини:

**\*сухі продукти** – борошно,цукор, макаронні вироби,чай, кава тощо зберігають у сухих добрепровітрюваних приміщеннях при темпереатурі – 20 С і відносній вологості повітря 70 -75%. Вміст вологостіи в сухих продуктах коливається від 0,1% (цукор) до 20% (крохмаль).Маючи підвищену гігроскопічність , сухі продукти здатні поглинати й міцно втримувати сторонні запахи. Спеції та іншіхарчові продукти,що мають гострий аромат, зберігають у щільно закритих коробкахподалі від основних продуктів.

Склад сухих продуктів обладнують підтоварниками, стелажами, столом і вагами;

**\*м'ясо і м’ясопродукти**, птицю й рибу, зберігають в охолоджувальних камерах при температурі 0-5 С, при відносній вологості повітря 90-95%. Камеру обладнають підтоварниками, стелажами й вішалами й гаками для зберігання м’ясних туш в підвішаному стані.

Охолоджене м'ясо в тушах і напівтушах, четвертинах при температурі 0-5 С у підвішаному стані може зберігатися до 5 діб. Заморожене м'ясо за таких умов може зберігатися в наступних межах часу: яловичі напівтуші і задні четвертини -5діб, передні четвертини яловичих туш, свинячі напівтуші, телячі й баранячі туші до 3-4 діб.

Охолоджена птиця у тушках може зберігатися може зберігатися при температурі 0-5С не більше 2-3 діб.

М’ясні і рибні напівфабрикати і напівфабрикати із птиці в охолодженому вигляді зберігають не більше доби, а із січеного м’яса -12 годин від моменту виготовлення;

**\*охолоджена риба** може зберігатися не більше 2 діб при температурі близько 0С. Жива риба може надходити тільки на ті підприємства, які обладнані акваріумами для її зберігання.

За відсутності низькотемпературного обладнання морожена риба може надходити з урахуванням денної потреби. Зберігають в нерозпакованому стані при температурі близько 0С;

**\*молочні продукти, жири, м’ясну і рибну гастрономію, яйця, сири** зберігають у холодильних камерах при температурі 5С при відносній вологості повітря 85-90%. На невеликих підприємствах ресторанного господарства в камері молочно-жирових продуктів можна зберігати фрукти і напої;

**\*овочі і зелень** рекомендується зберігати в охолоджувальних холодильних камерах при температурі від +5-+ 10С при відносній вологості повітря 90-95%. Овочі і зелень зберігають у тарі із вентиляційними отворами, що забеспечують доступ повітря до продуктів, щоб уникнути розвитку плісняви.

Квашені й солоні овочі зберігають у діжках, щоб овочі були занурені в розсіл.

Заморожені харчові продуктизберігають в низькотемпературних холодильних камерах, шафах і прилавках при температурі -15С. Затаких умовзберігають централізовано виготовлене морозиво (загартоване). Розмороження продуктів в процесі їх зберіганняне допускається. Пельмені,вареники, овочеві наборидля супів і гарнірів, піцу і інші кулінарні вироби заправляють на теплову обробку без попереднього розморожування.

Хліб, борошняні кондитерські й булочні вироби зберігають в окремому приміщенні на виробництві. Вироби із кремом зберігають у холодильних шафах при температурі 0-5С від 12до 24годин. Вироби із заварним кремом виробляють тільки у осінньо-зимовий період, зберігають не більше 6 годин.

**3.Механічна і гідромеханічна обробка сировини.**

Кінцева мета механічної і гідромеханічної обробки продовольчої сировини – одержати напівфабрикати, призначені для теплової обробки, і приготування страви.

На стадії механічної і гідромеханічної обробки сировину: \*розпаковують;

\* розморожують (повільне розморожування і розморожування у воді при оптимальній температурі +15С);

\* сортують;

\* калібрують(відокремлення однакових за розміром екземплярів);

\* миють;

\* поділяють на їстівні і малоцінні частини (обчищення картоплі, овочів, плодів, грибів від шкірки і насіння, відокремлення кісток від м’яса);

\*подрібнюють;

\*порціонують;

\*перемішують багатокомпонентні котлетні і фаршеві маси;

\*панірують (панірування напівфабрикатів призначене для збереження форми, одержання підсмаженої кірочки, для зниження втрат маси і насичення продуктом жиру, який використовується для смаження).

Всі операції на цій стадії технологічного процесу виконують у заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства.

**4.Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі.**

Під час теплової кулінарної обробки продукт доводять до стану повної готовності, який характеризується певними органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція).

Під час теплової обробки напівфабрикатів температура їх сягає 80С і вище. При таких умовах основні харчові речовини продуктів зазнають глибоких фізико-хімічних змін і неоднаково впливають на харчову цінність продукту. Урезультаті теплової обробкизасвоюваність білків і вуглеводів підвищується, жирів – знижується, деяка частина вітамінів руйнується, а інша переходить у відвар разом з екстрактивними і мінеральними речовинами . При смаженні температура в поверхневому шарі продукту досягає 120-130 С , внаслідок його зневоднення змінюється маса продуктів. Вона, як правило , зменшується. Так, яловичина під час варіння втрачає близько 50% води, що міститься в ній. Маса картоплі після варіння практично не зменшується, проте під час смаження вона зменшується на 30-60%, в залежності від ступення подрібнення і способу смаження.

Нормативи відходів і втрат сировини при механічній і тепловій обробках були розроблені Науково – дослідним інститутом громадського харчування, затвердженні Міністерством торгівлі й опубліковані у Збірниках рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Цими нормативами користуються під час складання рецептур на нову продукцію ресторанного господарства.

**5.Зберігання готової продукції.**

Терміни зберігання готової продукції , протягом яких не знижується їх якість, обмежені. Температурні умови зберігання продукції, регламентовані санітарними правилами.

Температура холодних закусок і холодних солодких страв становить 12-14С. У групі холодних закусок найменш стійкі до зберігання холодці, паштети, заливні м’ясні і рибні продукти , салати. У групі холодних солодких страв обмежені терміни зберігання для десертів зі збитими вершками, кремів, мусів, желе. Порціонне морозиво зберіганню не підлягає.

Температура гарячих супів і напоїв – 75С, м’ясних , рибних, овочевих, та інших гарнірів 70-65С. Обмежені терміни зберігання мають : натуральне смажене м'ясо , смажена риба, відварна цвітна капуста, смажені овочі. За інших однакових умов страви в соусі зберігаються краще, ніж натуральні. Санітарними правилами встановлено,що холодні закуски, десерти , напої можна зберігати до 1-ї години, а гарячі страви - до 2 –х годин.

Їжу, що лишилася нереалізованою,у виняткових випадках швидко охолоджують і зберігають при температурі 2-4 С не більше 18 годин.

Термін реалізації їжі після вторинної теплової обробки не повинен перевищувати 1 год. Удень закладання нереалізованої їжі на зберігання й у день її реалізації роблять відповідні записи у бракеражному журналі. Однак, деякі види продукції залишати на наступний день забороняється,наприклад салати,паштети ,холодці, заливні страви,вироби з кремом; супи молочні ,супи –пюре, супи солодкі; млинці з м’ясною і сирною начинкою; січені вироби з м’яса , риби, птиці; соуси ,омлети, картопляне пюре, відварні макарони, напої власного виробництва.

**6.Організація споживання їжі.**

Організація споживання їжі є завершальною стадією на підприємствах ресторанного господарства. Головні завдання,що поставлені перед персоналом підприємства – це довести свіжоприготовлену їжу до споживача без зниження її якості, створити комфортні умови для її споживання в залі ресторану або іншого закладу ресторанного гоподарства .

У ресторанах та інших фірмових підприємствах ресторанного господарства високого класу споживання їжі вирішується класичним методом індивідуального обслуговування кожного відвідувача.Закуски, страви і напої готують за індивідуальним замовленням, які приймають офіціанти. У залах використовують спеціалізоване обладнання, фірмовий посуд, оригінальні столові прибори, інвентар столову білизну. Практикується подавання холодних закусок у посуді з льодом, а гарячі закуски – у барвисто оформлених жаровнях, що підігрівають на деревному вугіллі або спиртових пальниках. Багато страв стали готувати перед відвідувачами ресторану,це такі як «фламбе», фондю, гриль, іноді подавання і приготування перетворюють на справжнє феєричне шоу.

Останнім часом у кафе , закусочних та в іншій загально доступній мережі переважають три системи масового харчування: шведський стіл, попереднє сервірування і накривання столів, вільний вибір у залі з подальшим розрахунком.

*Принцип шведського столу* застосовують не тільки для окремого споживання їжі (сніданок, обід, вечеря), але й для організації роботи підриємств –кафе, закусочних, невеликих ресторанів. При цьому, встановлюють фіксовану плату за вхід до зали, де відвідувач за принципом самообслуговування вибирає закуски, страви, напої. Добре продуманий асортимент кулінарної продукції і зручний, затишний зал створюють приємні умови для споживання їжі.

*Попереднє сервірування й накривання столів* застосовують при організації харчування певних контингентів – туристів, відпочиваючих в домах відпочинку, робітників та службовців виробничих підприємств, коли необхідно за короткий проміжок часу обслуговувати велику кількість людей. Для цього залу обладнають 4-6- містними обідніми столами . Їх встановлюють таким чином, щоб залишалися широкі проходи для сервіровальних візків. Столи сервірують необхідним посудом,столовими приборами, розставляють хліб. холодні закуски, суп у супниці. У визначений час столи заповнюються відвідувачами, після чого в проходах з’являються офіціанти з візками на яких установлені м’ясні, рибні та інші страви вільного вибору.

Переваги цьго методу втім, що споживачам пропонують різноманітні свіжоприготовлені блюда. Прибиранням використанного посуду займаються офіціанти. Витратти часу і засобів мінімальні.Розрахунки за харчування – безготівкові, у тому числі в кредит.

*Вільний вибір в залі з подальшим розрахунком* передбачає наявність двух суміжних залів: один зал має тільки вхід, другий зал обладнаний вузлом розрахунку. Відвідувач , увійшовши в перший зал, бере тацю і столові прибори, рухаучись по залі вибирає закуски, страви, напої до вподоби.Прилавки розташовують у залі таким чином , щоб не створювати черги. Всі прилавки з гарячими стравами обслуговують кухарі. У центрі залу встановлюють відкриті холодильні прилавки, на які встановлюють посуд з тонеько нашаткованими (без заправок) овочами. Відсутність заправок дозволяє довше зберігти свіжість салатів.Такі салати використовують як гарнір до страв із риби, м’яса птиці. Коли вибір страв завершено, відвідувач через вузол розрахунку переходить до іншої зали, які обладнані дво-і чотирьох місними столами, засервірованими спеціями і приправами необхідними, щоб заправити відвідувачу самостійно салат на свій смак.

В ресторанному сервісі широкого розповсюдження набув кейтеринг. Види кейтерінгу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний, (за договором на доставку продукції), роздрібний продаж готової кулінарної продукції, VІР-кейтерінг.

**Кейтеринг** – дії підприємства ресторанного господарства, що доставляє готові страви, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, бенкету і спеціальних заходів. Види кейтерингу:

**Кейтеринг у приміщенні** організують через надання замовникові обладнаних приміщень для проведення різних заходів. Це можуть бути зали, виробничі приміщення з торгово-технологічним і холодильним устаткуванням, мийного столового посуду, приміщення для зберігання продуктів.

**Кейтерінг поза рестораном** передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов’язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали й не можуть обслуговувати великої кількості гостей. Готують страви в ресторані, після чого замовлення доправляється до місця проведення заходу. Ресторан відповідає за якість приготування й доставку страв, сервірування, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок по закінченні заходу.

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

**Роз’їздний кейтерінг** здійснюється через укладання договору на доставку напівфабрикатів, готової їжі в офіси, на будівельні знімальні майданчики. Щоб забезпечити харчуванням групи людей.

**Роздрібний продаж готової кулінарної продукції** - це торгівля продуктами харчування(бутербродами, борошняними кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів.

**VIP - кейтеринг** передбачає виїздне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюють обробку продуктів і приготування страв.

**Виїзне обслуговування** – найширший центр послуг, починаючи із презентації нової продукції до організації барбекю на лоні природи або вишуканої романтичної вечері.

**Каву-брейк (або каву-паузу)** організовують у ресторанах для швидкого обслуговування учасників нарад, конференцій, ділових переговорів, а також поза ресторанами (конференц-залах, холах). Прямокутні або круглі столи накривають барвистими скатертинами-спідницями, як на фуршеті. Гості їдять і п’ють стоячи. До меню кави - брейк входять тістечка, пиріжки, печиво, здобні булочки, канапе, фрукти, лимон, вершки, кава, чай. Із прохолодних напоїв –мінеральна вода, соки.

**Контрольні запитання**

1.Яку продовольчу сировинуі харчову продукцію забороняються приймати на підприємства харчування?

2. Вимоги для облаштування продовольчого складу.

3.Назвіть температурний режим зберігання овочів, сухих продуктів, м’яса ,риби, молочно-жирових ппродуктів?

4. Як називають кінцевий продукт механічної і гідромеханічної обробки сировини на підприємствах ресторанного господарства?

5. Мета теплової кулінарної обробки.

6. За якої температури і скільки часу зберігають холодні закуски і солодкі страви?

7. Яку готову кулінарну продукцію не можна залишати для реалізації на другий день в підприємствах ресторанного господарства?

8.Перелічить і надайте повну характеристику основним методам і прийомам організації споживання їжі?

**ТЕМА №6**

**Класифікація продукції ресторанів. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів.**

**ПЛАН**

1.Кулінарні напівфабрикати і готова кулінарна продукція.

2.Способи і прийоми кулінарної обробки при поверхневому нагріванні.

3.Нові і комбіновані способи теплової обрбки продуктів.

**1.Кулінарні напівфабрикати і готова кулінарна продукція.**

Напівфабрикати – це проміжні продукти технологічного процесу підприємств громадського харчування з приготування готової їжі , одночасно вони належать до продукції підприємств ресторанного господарства, що реалізуються через торгівельну мережу. Залежно відвиду напівфабрикатів, їхнього виробництва підприємства ресторанного господарства умовно можна поділити на 3 групи:

\*до першої належать ресторани і спеціалізовані підприємства, що працюють на сировині;

\*до другої групи підприємств належать доготівельні підриємства , які отримують напівфабрикати від інших підприємств ресторанного господарства, а також підприємств харчової промисловості (м'ясо, – рибокомбінати, консервні заводи. тощо).

\*до третьої групи належать підприємства зі змішаним постачанням сировини і напівфабрикатів різного ступеня готовності.

*З овочів виробляють такі напівфабрикати:*

\*картопля сира обчищена, ціла, сульфітована,що не темніє протягом 24 год.;

\*морква, буряк цілі обчищені;

\*пряно-ароматичне коріння свіже, оброблене (петрушка,селера, пастернак);

\*редиска, редька оброблені , нарізані соломкою;

\*капуста білоголовасвіжа зачищена;

\*цибуля ріпчаста зачищена,ціла;

\*листковий салат і пряно-ароматична зеленьсвіжа, оброблена (фенхель, петрушка, естрагон,селера цибуля зелена);

\*капуста білоголовабланшована,нарізана соломкою;

\*огірки солоні нарізані, припущені (для розсольників і солянок);

\*картопля, морква, буряк відварні нарізані кубиками,або цілі;

\*буряк нарізаний кубиками , маринований для салатів;

\*буряк нарізаний соломкою , тушкований для борщу (з томатом, жиром, цукром, оцтом);

З м’яса (яловичини, свинини, телятини) відповідно до галузевого стандартумясної промисловостідля підприємств ресторанного господарства виробляють напівфабрикати: великокускові, поційні, дрібнокускові .

*Великокускові* *напівфабрикати* – це один великий м’яз або група м’язів ,близьких за харчовою цінністю і технологічними властивостями, звільнених від кісток і грубих сухожилок ( крім корейкки і грудинки туш малої худоби, які є із реберними кістками).

З яловичини готують напівфабрикати: вирізку, товстий і тонкий краї, верхній, внутрішній, зовнішній і бічний шматки тазостегнової частини, підлопаткову, лопаткову, грудну частини, пружок. М’ясо шиї, пахвина і м'ясо від зачищення кісток утворюють котлетне м'ясо .

З телятини, баранини, свинини виробляють такі великокускові напівфабрикати: шийна частина, корейка, грудинка, тазостегнова (окіст), лопаткова частина, котлетне м'ясо .

*Порційні напівфабрикати* - це один-два шматки на порцію фіксованої маси, натуральні або паніровані.

Порційні напівфабрикати з яловичини: біфштекс,філе, лангет (два на порцію) з вирізки; антрекот, ромштекс (паніроване м'ясо ), яловичина духова, зрази натуральні.

З телятини,баранини, свинини виробляють: котлети натуральні (в паніровці і без неї), ескалоп, шніцель (у паніровці і без неї), м'ясо духове(крім телятини).

*Дрібнокускові напівфабрикати* – це шматочки м’яса масою 30-50гр.,м'ясо грудинки нарубають із реберними кістками.

З дрібнокускових напівфабрикатів виробляють: піджарку, гуляш з яловичини, свинини; рагу з баранини й свинини; шашлик з яловичини, баранини,свинни; гуляш із яловичини і свинини; азу з яловичини; піджарку з яловичини і свинини; суповий набір з яловичини і баранини. Виробництво дрібнокускових напівфабрикатів з телятини не передбачені.

*М’ясні січені напівфабрикати* виробляють з натурального січеного м’яса та з котлетної маси , до складу якої входить хліб.

З натурального січеного м’яса виробляють біфштекс січений, шніцель натуральний, люля-кебаб, котлети натуральні січені, биточки по-селянські, купати тощо. З м’ясної котлетної маси готують котлети, биточки, шніцель, зрази ,тюфтелі, рулети,фрикаделі. Деякі напів фабрикати виготовляють централізованодля постачання в доготівельних підприємств ресторанного господарства.

*Із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів* виробляють напівфабрикати наступного асортименту:

\*з курей – тушку, підготовлену для теплової обробки; філе (з кісточкою і без неї); окісточки; крила; печінку;шиї; шлунки; гомілки; рагу; набори для холодцю, бульону, супу;

\*з курчат – тушку, підготовлену для кулінарної теплової обробки; набори для холодцю, рагу ,супу;

\*качок і каченят та індичок – тушку, підготовлену для кулінарної теплової обробки; грудинку; окісточки; шкіру шиї для фарширування; крила; печінку; набори для рагу, супу;

\*пернатої дичини (рябчики, куріпки, глухарі, тетерюки, качки, гуси ) виробляють тушки, філе, рагу;

\*із кролика виготовляють порційні й січені напівфабрикати: окісточки, поперекову частину, лопатки , котлети, биточки.

*З риби й нерибних морепродуктів* централізовано виготовляють два види напівфабрикатів: риба спеціального розбираня незаморожена й риба спеціального розбирання заморожена. Ці напівфабрикати виготовляють з усіх порід риб, за винятком лососевих, осетрових й інших порід риб. На підприємствах ресторанного господарства з риби виготовляють філе, порціонні шматки, фаршировану рибу тощо.

З нерибних морепродуктів використовують м'ясо устриць, мідій, морського гребінця, оброблених трепангів і кальмарів, лангустів, речкових раків, крабів.

*Соуси як напівфабрикати* виготовляють у вигляді соусних паст , що потребують нескладної дорробки в доготівельному підприємстві ресторанного господарства : червоний м’ясний основний, білий м’ясний і рибний основний, томатний, сметанний, яблучний, маринад овочевий з томатом. Підприємства концервної харчової промисловості також виготовляють різноманітний асортимент готових до вживання соусів з овочів, фруктів, майонези, кетчупи, барбекю тощо.

*З тіста виготовляють* : пельмені, вареники,млинці,тісто дріжджове листкове, прісне листкове, пісочне.

*Готова кулінарна продукція*

*Холодні закуски* подають на початку сніданку, обіду, вечері. Маса порції закуски становить 50-200 гр.,у тому числі основний продукт – 20-150 гр., решта соус або гарнір.

Холодні закуски поділяються на рибні, м’ясні ,салати,овочеві закуски,тощо.

*До інших холодних закусок* належать: гриби солоні й мариновані, плоди і ягоди мариновані, маслини, оливки, пряно – ароматична зелень (коріандр, базилік, фенхель, черемша ,цибуля, тощо), сири тверді і м’які , бринза, вершкове масло, масло оселедцеве, сиркове,з ікри,тощо, сметана, й інші кисломолочні продукти, лимон, бутерброди.

*Гарячі закуски* подають після холодних. В їх асортимент входять: риба й нерибні морепродукти в паровому соусі або запечені, риба в тісті смажена, нирки телячі смажені з цибулею, нирки по-російському, бефстроганов, печінка по-строгановському, маленькі шашлики з риби цінних порід і м’яса , гриби в сметані, фрикадельки в соусі, омлети, кнелі із птиці, тощо.

*Гарячі супи* поділяють: заправні (борщі , щі, розсольники,солянки, різноманітні овочеві, круп’яні, бобові, макаронні); пюреподібні зовочів, круп, бобових, птиці, дичини, печінки; прозорі м’ясні й рибні бульони; молочні з крупами, овочами або макаронними виробами.

*Холодні супи* готують на хлібному квасі (окрошка, юшка з буряків), овочевих відварах (холодні борщ, щі), кисляку або молочній сироватці, на фруктових відварах.

*Соуси - гарячі й холодні* – самостійного значення не мають , вони входять до складу м’ясних, рибних,овочевих та інших страв підвищуючи їх калорійність, поліпшуючи смак, та харчову цінність.

Страви з риби, м’яса, картоплі, овочів,круп, бобових,макаронних виробів, яєць, сиру, борошна поділяють за способом теплової кулінарної обробки : припущені, відварні,смажені, тушковані, запечені, а також за виглядом основного продукту, наприклад, судак відварний, телятина смажена, каша рисова молочна, тощо

*Солодкі страви* поділяють на холодні і гарячі.

Холодні солодкі страви становлять найбільшу групу, до них належать: свіжі плоди,ягоди,баштанні натуральні або з додатковими речовинами (цукрова пудра,вершки, тощо), у сиропі плоди, ягоди, компоти, киселі, муси, желе,креми, морозиво.

До гарячих солодких страв належать шарлотки яблучні, яблука в тісті смажені, яблука печені, яблука з рисом, пудинг яблучний з горіхами, пудинг сухарний, кошички з плодами і ягодами, зефір.

*Напої гарячі й холодні*.

До гарячих напоїв належать чай (з молоком, вершками, лимоном,тощо); кава натуральна (чорна з молоком,вершками); кавові напої на основі цикорію; какао з молоком; шоколад; збитеь медяний; гарячі слабоалкогольні напої ( грог, пунш, глінтвейн та ін.) .

До холодних напоїв належить холодний чай, холодна кава, квас, морс, фруктово-ягідні напої, коктейлі, крюшони, шербети, коблери ,джулепи, айс-кріми, фізи та інші. Холодні напої вбільшості подають з льодом або морозивом у фірмовому посуді.

*Кулінарні вироби* поділяють на дві групи: борошняні кулінарні вироби та інші.

Асортимент борошняних кулінарних виробів: пиріжки, пироги, кулеб’яки, розтягаї , ватрушки, хачапурі, біляші, чебуреки, пончики, грінки, пампушки, профітролі та інші.

До інших кулінарних виробів належать салати, що виготовляються централізовано (мясний, рибний,з квашеної капусти, тощо), відварне і смажене м'ясо, рибні тюфтельки, фрикоделі в томатному соусі, риба відварна родини осетрових, запіканка з сиру та ін. .

Охолоджені страви належать до кулінарної продукції нового асортименту. Готові свіжоприготовлені страви в гарячому вигляді розфасовують у відповідну тару, швидко охолоджують до температури 10С (не більше 2-х годин), а потім зберігають при температурі 0-4С протягом однієї чи декількох діб залежно від складу.

У світовій практиці використання охолоджених страв добре себе зарекомендовало під час організації харчування розосереджених колективів робітників , у лікарнях, у районах стихійних лих та інших екстремальних умов.

*Борошняні кондитерські вироби* – це випечені з тіста заготовки, оброблені після охолодження помадами, кремами, горіхами, цукатами, шоколадом та іншими додатковими продуктами. Класифікують борошняні кондитерські вироби за видом тіста та іншими ознаками.

Торти – пісочні, бісквітні, листкові. За оздоблюванням можуть бути кремові або фруктові, різноманітної форми, за масою від 500 гр.до декількох кілограмів.

Тістечка – пісочні, бісквітні, листкові, заварні, мигдальні, мегенги.Маса одного тістечка 20-80гр.

Кекси – випечені борошняні кондитерські вироби з більшим вмістом цукру, яєць, масла з додаванням родзинок.цукатів, горіхів, смакоароматичних продуктів.Кекси випікають у формах із прісного або дріжджового тіста у формах.

Печиво випікають різної форми й розмірів з різноманітними смакоароматичними наповнювачами із пісочного, бісквітного, мигдального тіста.

Вафлі –це особливий вид кондитерських виробів у вигляді випечених тонких хрустких пластин , скріплених між собою прошарово помадою. Асортимент досягається завдяки розмаїтності помад.

Пряники –випечені вироби з борошна, цукру, патоки, меду, здодаванням сухих «парфумів»,а саме , суміші тоненько подрібнених прянощів – кориці, гвоздики, перцю чорного і запашного, бадьяну,мускатного горіху, кардамону, імбиру.

Пряники - це слов’янські кондитерські вироби; виготовляють фірмові пряникові вироби: пряники київські, шахтарські, тульські тощо.

Паски –здобні вироби випікають з опарного дріжджового тіста з додаванням родзинок, цукатів, кориці, у формі циліндра, верхню частину якого прикрашають після охолодження глазурують помадою чи тиражним сиропом або посипають цукровою пудрою.Маса одного куліча – від 100-до1кг.

Медяники за смаком і консистенцією нагадують пряники. Їх випікають у вигляді пласту за формою кондитерського листа, пласти змащують фруктовою начинкою, і накладають один на один. Верхній пласт поливають тиражним сиропом або помадою.

Здобні пироги із фруктово-ягідною начинкою бувають закритими і відкритими. Перед випічкою їх прикрашають орнаментом із тіста, фігурно нарізанними плодами і ягодами. Їх випікають на замовлення до святкового столу.

Булочні вироби випікають із здобного опарного тіста, використовуючи борошно високого гатунку з високим вмістом клейковини. За формою й кількістю здоби булочні вироби поділяють на рулети, ромові баби, калачі, крнделі і різноманітні булочки.

**2.Способи і прийоми кулінарної обробки при поверхневому нагріванні.**

До способів і прийомів теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів відносяться: варіння в рідкому середовищі, паром, припускання, тушкування, пасерування, смаження з невеликою кількістю жиру, у фритюрі, брезирування, на розігрітій металевій поверхні без жиру, запікання і випікання продуктів в жарових шафах, термастатування готової їжі.

У технічній літературі виділяють два основних способа теплової кулінарної обробки продуктів варіння і смаження, інші вище перелічені прийоми розглядаються як їхні різновиди.

При варінні відбувається вологе нагрівання продуктів, тому що передавальним середовищем є : вода, волога насичена пара, або суміш води й пари.

Температура теплопередавального середовища при варінні становить 100-107 С , а кінцева температура продукту до моменту кулінарної готовності - 85-98С. У процесі варіння теплова енергія поступово передається від поверхневих пластів до внутрішніх, досягаючи геометричного центру продукту.

Варіння в рідкому середовищі з повним зануренням продукту у воду, бульон, молоко, цукровий сироп, широко застосовується в технології ресторанного господарства . Співвідношення води і продукту при варінні (гідромодуль), початкова температура рідини і режим кипіння залежать від виду продукту. Із продукту у воду переходять розчинні речовини: білки, низькомолекулярні азотисті речовини, цукри, мінеральні речовини, вітаміни та інші.

Чим вище гідромодуль, тим більше розчинних речовин переходить із продукту в рідке середовище. При варінні м’яса, птиці, риби,разом з диффузією на перехід розчинних речовин із продукту в навколишнє середовище істотновпливає денатурація і постденатураційні зміни білків продукту . Ці процеси впливають на часткове зневоднення м’яса, птиці, риби під час варіння.

Для варіння продуктів в рідкому середовищі застосовують варильні апарати різних конструкцій, наплитний посуд і спеціальні теплові апарати (сосисковарки, яйцеварки та ін.).

Незалежно від модифікацій варильних апаратур подавання теплової енергії уварильне середовище здійснюють у два етапи: на першому – нагрівання максимальне, на другому, після закіпання рідини – мінімальне для підтримки режиму повільного кипіння.

Необхідність підтримки режиму повільного кипіння при варінні продуктів обумовлена турботою про якість готовоговареного продукту й економією електроенергії. При інтенсивному, бурхливому кипінні зростає вірогідність порушення цілісності продукту , посилення емульгування жиру й окислювальних процесів, надмірно швидкого викіпання рідини, підгоряння продуктів на дні посуду.

Підвищити температуру теплопередавального (варильного) середовища і прискорити процес варіння продуктів можливо у варильних апаратах, які називають автоклавами, що працюють при підвищенному тиску. У варильній посудині автоклава тиск досягає300-350 кПа, йому відповідають температури до 135-140 С. Автоклави застосовують на підприємствах харчової промисловості, тому що під герметично закритою кришкою варильної посудини неможливо регулювати режим кипіння рідини.

Висока якість готової кулінарної продукції при варінні з повним зануренням продукту у рідину забеспечується певними технологічними прийомами.

Під час варіння овочів і м’яса підготовлені продукти складають у посуд і заливають гарячою і холодною водою так, щоб вода цілком закрила продукт на 1-2см ,гідромодуль 1-1,5.

Порційні шматки риби заливають гарячою водою, доводять до кипіння й варять при температурі 90-95С без кипіння. Цілу рибу , а також фаршировану, філе і шматочки осетрової риби заливають холодною водою , доводять до кипіння і варять при дуже повільному кипінні.

Креветок, лангустів, омарів, річкових раків, а також макаронні вироби, пельмені, вареники кладуть в киплячу воду при гідромодулі 5-6, варять при кипінні. Високий гідромодуль у цьому випадку застосовується для того, щоб не допускати значного зниження температури рідини після закладання продуктів.

При варінні багатокомпонентних супів після закладання в киплячий бульон сирих продуктів температура бульону знижуєтьсядо 80 - 85 С, що абсолютно недостатньо для переходу протопектину овочів в пектин і розм’якшення овочів. Варіння закладених в бульон овочів починаються після відновлення режиму кипіння 98-100С.

Короткочасний спосіб *варіння продуктів у воді протягом 2-10 хв*., що називається *бланшуванням* або варінням до напівготовності.

Варіння продуктів у середовищі насиченої пари здійснюється в парових камерах , оснащених автономним парогенератором. Сучасні ресторани мають парові камери двох типів: ті, що працюють при атмосферному тиску, з температурою пари в робочому об’ємі 105-107С і ті, що працюють при підвищеному тиску (до200 кПа), з температурою пари в робочому об’ємі близько 120 С.

**Пароварильні камери** – це апарати периодичної дії, що передбачають наступну експлуатацію: операцію завантаження підготовлених продуктів у перфоровані функціональні ємності; герметизацію камери; увімкненя електронагрівання й виведення апарату в робочий режим; варіння; вимикання апарату; випускання надлишку пару; розвантаження камери. У парових камерах, що працюють на підвищенних тисках, тривалість варіння така сама, як у воді. Варіння паром має переваги порівняно з варінням у воді: продукт не деформується, у конденсат із продукту переходятьменше розчинних речовин. Цей спосіб варіння застосовують при організації дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, а також у ресторанах і спеціалізованих підприємствах ресторанного господарства.

Останнім часом підприємства ресторанного господарства одержують **конвектомати** – універсальні теплові апарати, призначені *для варіння продуктів вологою насиченою парою*, а також *смаження продуктів у середовищі перегрітої пари.* Конвектомати оснащені комп’ютерами і іншими засобами автоматичного керування технологічним процесом.

*Припускання продуктів* у пароводяному середовищі здійснюють у закритих посудинах, де є вода (10-30% до маси продуктів) і волога насичена водяна пара, що утворюється в процесі нагрівання. Спеціалізованої апаратури для припускання немає. Для припускання використовують наплитний посуд – невисокі каструлі й сотейники зіщільно закріпленими кришками. Варіння припусканням застосовують для продуктів, що не потребують триваої тепловоїобробки: картоплі, моркви, риби цінних порід,курчат тощо.

*Тушкування продуктів*, як і припускання, здійснюють у закритому посуді в пароводяному середовищі. Відмінність полягає вбільш високому гідромодулі (0,3-0,5). Деякі продукти перед тушкуванням обсмажують злегка, а потім додають спеції, приправи, воду або бульон іноді замінюють готовим соусом. Тривалість тушкуванняна 15-20% більше, ніж варіння і припускання.

*Смаження продуктів* з невеликою кількістю жиру (5-8% до маси продуктів) – це є сухе нагрівання продуктів. Поверхня продуктів контактує з жиром розігрітим до150-160 С . Смаження з невеликою кількістю жиру здійснюють на відкритій поверхні у фунціональних ємкостях, звичайних листах, сковородах, температуру яких під час смаження підтримують на рівні 220-250 С.

Для доведення кулінарних напівфабрикатів до готовності, отриманих смаженнямз невеликою кількістю жиру, використовують наступні прийоми:

\*обсмажені напівфабрикати досмажують в жаровій шафі 5-7 хв. при 250-270 С.;

\*функціональні ємкості з напівфабрикатами кладуть у жарову шафу не перевертаючи, при цьому нижня поверхня виробу нагрівається завдяки контакту з жиром і посудом , а верхня – інфрочервоним промінням від нагрівальних елементів і стінок шафи.

Для смаження рекомендують використовувати безводні жири: рафінована рослинна олія (для картоплі, інших овочів, риби), розтопленні тваринні (для м’яса, птиці), а також спеціальні кулінарні.

Смаження продуктів з цілковитим зануренням у жир (у фритюрі) застосовують для приготування овочів, риби, нерибних продуктів моря, борошняних кулінарних виробів. М’ясні продукти і птицю обсмажують у фритюрі після попереднього варіння до готовності.

Для смаження у фритюрі використовують електрофритюрниці – це жарові ванни з нержавінної сталі. Унизу фритюрниці розташована холодна зона,туди осідають частки продуктів, які потім видаляють. За відсутності холодної зони створюються умови для обвуглювання решток і забруднення фритюру. Використовувати для смаження у фритюрі посуд із чавуну або вуглецевої сталі не рекомендується, тому що іони важких металів каталізують окислення фритюрного жиру.

Підготовка продуктів до смаження у фритюрі полягає в обсушуванні продуктів, паніруванні напівфабрикатів у борошні, яєчному л’єзоні, сухарях . При смаженні у фритюрі маса напівфабрикати не повинна перевищувати 50-80 гр. Співвідношення між жиром і продуктом має бути 4:1.

Фритюрний жир нагрівають до 170-180 С, продукт обсмажують 3-5 хв., при цьому температура в товщі продукту сягає 85-100 С, а в поверхневому шарі – 120-130 С,що утворює по всій поверхні обсмаженого продукту специфічної кірочки.

*Смаження продуктів в напівфритюрі (брезирування)* застосовують в обсмаженні курчат і дичини цілими тушками й напівтушками з подальшим досмажуванням у жаровій шафі. Для смаження використовують високоякісні розтоплені тваринні жири або розтоплене масло успіввідношенні із продуктом 3:1.

Оброблені тушки птиці солять зовні й зсередини, витримують у холодильнику кілька годин , після чого ніжки заправляють у «кишеньку» , обсушують серветками й занурюють у розігрітий жир до160-170С. У процесі смаження тушки перевертають для утворення рівномірно підсмаженої кірочки. Обсмажені тушки кладуть на лист спинкою вниз і поміщають у жарову шафу з температурою 250-270 С на 15-20 хв. Загальна тривалість смаження курчат, куріпок, рябчиків -30 хв., тетерюків, фазанів,та курчат-бройлерів -50-60 хв.

*Смаження продуктів без жиру* застосовують для приготування м’ясних порційних виробів (біфштекс, лангет, антрекот, ескалоп тощо). Порційні шматки натурального м’яса вирівнюють до товщини 5-8 мм , додають солі, перцю, викладають на розігріту до 160-170С поверхню жарового апарата, смажать 3-4хв, після чого перевертають і обсмажують з іншого боку. Плити , призначені для смаження м’яса без жиру настільного типу, їх жарова поверхня виготовлена з легованого чавуну, що має підвищену стійкість до теплових ударів.

*Запікання* застосовують для приготування закусок і страв з овочів, грибів, круп, риби, м’яса . Залежно від виду кулінарної продукції температуру в шафах підтримують 220-280 С, критерієм готовності запеченої продукції є утворення на поверхні виробів специфічної підсмаженої кірочки. Однопорційні закуски, розфасовані в кокотниці, кокільниці (раковини), запікають при температурі 270-280С протягом 15-20 хв. Закуски і страви в багатопорційних сковораодах і листах запікають при 220-250С від30 хв. до 1 год.

*Випікання* застосовують для приготування кулінарних страв і кондитерських виробів з тіста. Пекарські шафи обладнані пристроями нижнього і верхнього обігріву, природньої або примусової циркуляції повітря, для зволоження його в камері. Дрібноштучні вироби (пиріжки, ватрушки тощо) випікають 8-10 хв. при 230 -240С, більші вироби (кулеб’яки,пироги) -30-40 хв. при 220 -230С.

*Термостатування* готової їжі застосовують для зберігання готової їжі. Для термостатування використовують водяні і повітряні марміти, які підтримують температуру супів і напоїв на рівні 85С, інших гарячих страв – 65С упродовж двох годин.

*Пасерування –* допоміжний спосіб теплової обробки. При папсеруванні подрібнені продукти (цибуля, морква, білій ароматичний корінь петрушки, борошно) прогрівають в жирі при120 – 130С. Овочі пасерують до напівготовності (для соусів, супів, тушкованих і інших) , або піддають повній готовності ( для фаршів-начинок, солянок та ін.).

*Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.*

Теплова обробка продуктів в потоці електромагнітного випромінювання інфрачервоного спектра відбувається без їхнього контакту з теплопередавальною поверхнею. Спосіб заснований на тім, що вільна вода, яка втримується в напівфабрикатах, інтенсивно поглинає ІЧ- випромінювання з хвилею, нагріваючи поверхневий шар продукту. Енергія випромінювання, перетворена в теплову енергію, за законами теплопровідності передається нижнім шарам продукту аж до його центру.

При цьому температура глибших пластів продукту досягає 85 С, а температура при поверхневому шару -130 С, що сприяє утворенню барвистої підсмажненої кірочки. Найбільшого поширення на підриємствах ресторанного господарства одержали електрогрилі, у яких за джерела інфрачервоного випромінювання правлять герметичні трубчасті електронагрівники, виготовлені з металу або вогнетривкого кварцового скла. У грилях напівфабрикати нанизують на шампури, або розкладають на решітках. В обох варіантах конструкцією апаратів передбачається напрямок усього потоку променевої енергії на продукт, а також підптримка високої температури в жаровому просторі (170-250С). На підприємствах ресторанного господарства разом з електрогрилями , застосовують грилі , у яких за джерела правлять газові безполум’яні інжекційні пальники. В спеціалізованих підприємствах в шашличних, національних ресторанах для смаження шашликів з м’яса , птиці, риби застосовують печі (мангали), у яких джерелом єпалаюче деревне вугілля. Над мангалами встановлюють витяжні вентиляційні короб и.

*Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об’ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти)*

Об’ємне нагрівання в електричному полі надвисокої частоти (НВЧ) грунтується на діелектричних властивостях практично всіх харчових продуктів і кулінарних напівфабрикатів. У продукті, який помістили в поле НВЧ, відбувається поляризація молекул та іонів води і харчових речовин, подолання ними опору , пов’язаного з орієнтиром цих молекул та іонів у напрямку прикладеного електромагнітного поля, і перетворення електромагнітної енергії на теплову. Теплова енергія поширюється спонтанно по всьому периментру продукту, завдяки чому він нагрівається до 100 С за кілька хвилин. Продукт при цьому не досягає кулінарної готовності, тому що фізико-хімічні перетворення харчових речовин, у результаті яких формуються смак, запах, і консистенція готового продукту , відбувається через деякий час. Тому НВЧ-апарати (мікрохвильові печі) ефективніші для розігрівання готової охолодженої й замороженої їжі.

*Загальні рекомендації з використання мікрохвильових апаратів:*

\*використовувати посуд тільки з термостійкого скла без зайвих написів й обідків. Підходить посуд зі спеціального пластику, керамік. Деякі печі призначені для роботи тільки з металевим посудом і фольгою;

\*овочі, в окремих випадках готують в целофановому пекеті. Для цього вимиті овочі цілком укладають у пакет, закручують і підгортають його краї. При нагріванні пакет буде наповнюватися теплим повітрям і збільшуватися в об’ємі. Овочі дуже швидко доходять до готовності.

\* Продукти неправильної форми кладуть товстими краями на край блюда, тонкими - до центру;

\*продукти повинні лежати рівномірно, а не гіркою;

\*не можна варити яйця в шкаралупі без води;

\*щоб запобігти розтріскуванню овочів і фруктів їх заздалегідь проколюють;

\*щоб продукти не підсихали, ліпше готувати при закритій кришці;

\*завантаження камери мікрохвильової печі -200г;

\*варто використовувати м'ясо з невеликою кількістю з’єднальних тканин або січене м'ясо;

\*крупи варто попередньо замочувати , що найменше на годину, сухофрукти - на 20 хв.;

\*для того, щоб страва вийшла смачною і соковитою, під час її приготування слід додавати воду: до м’яса , птиці, риби - 5 -10 відсотків від маси продуктів, до подрібнених овочів – 20-30 відсотків;

\*м'ясо, приготовлене в мікрохвильовому режимі, не підрум’янюється. Для цього, щоб його підрум’янити варто використати соєвий соус чи коричневі приправи.

**3.Нові і комбіновані способи теплової обрбки продуктів.**

До сучасних ресторанів України прийшло багато різноманітних технологічних новинок , які застосовуються в Європейських і Азійських країнах. Деякі з них поширилися в вітчизняних закладах ресторанного господарства.

*Приготування на сковороді вок.*  Цей вид посуду здавна використовується в азійській кухні. Сковорода вок має сферичну форму й високу температуру нагрівання , продукти нарізані невеликими шматочками , моментально прогріваються в найгарячішій точкі і швидко доходять до готовності. Перед смаженням м’ясні та рибні напівфабрикати повинні бути замариновані і обсушені. Жир у сковороді повинен добре погрітися, ніж потрапить туди підготовлений продукт. Обсмажують продукти , окремо за видами, невеликими партіями, перемішуючи дерев’яними паличками Вок підходить для багатьох способів теплової обробки: варіння на парі (у бамбукових кошиках) , тушкування, смаження, фритюр (потрібно значно менше жиру).

*Соте* – французького походження, прийом кулінарної обробки, який має декілька значень , і одне з них – «стрибати», або «підкидати». Продукт миттєво опускають в невелику кількість киплячого масла з метою руйнування клітинних структур. Він готується в сковороді швидко рухаючись вгору-вниз, назад-вперед, ударяється о бічні стінки сковороди й підстрибує перевертаючись в повітрі. Смажать м'ясо , птицю, картоплю, кабачки, цибулю або нирки, нарізані тоненькими скибочками чи шматочками, доки вони не стануть золотаво-рум’яними.

*Деглясування*. Після смаження продукту (м’яса або птиці)його видаляють зі сковороди, жир зливають, наливають міцний бульон, вершки, сік, вино, або коньяк і уварюють суміш. Процес,при якому екстрактивні речовини розчиняються в рідині називається деглясуванням або деглясе. Отримана рідина використовується як соус, під назвою «а-ля мінуте», тобто «зараз», «не заздалегідь». Слід зазначити, що з погляду зниження калорійності соусу й стрви цей прийом виправданий цілком, помилка тому, що справжнього аромату соусу надає жир.

*Папільйот,* передбачає приготування їжі загорненої в папір, але останнім часом його стали заміняти фольгою чи термостійкою вініловою плівкою, іноді спеціальними пластиковими пакетами. Продукти щільно загортають у просмалений папір ,так щоб пара не виходила в процесі теплової обробки і зберігалися натуральний смак і ароматичні речовини. Наприклад, шматки м’яса, телячі відбивні,або барабульку готують заздалегідь, у грилі або в невеликій кількості жиру, потім додають до них тоненько нарізані овочі, приправи і трави. Продукти загортають у фольгу, поміщають на злегка змащений жиром лист і прогрівають у гарячій духовій шафі. Готову страву подають на стіл у фользі й потім розкривають її.

*Рукав , пергамент*  з жаровитримного пластику добре запікається риба або креветки. Конвертику з пергаменту можна надавати будь-якої форми, наприклад, серця. Для цього необхідно взяти квадратний аркуш пергаментного паперу або фольги розміром 30х30 см, скласти його навпіл, намалювати половину серця, із центром на лінії згину й вирізати його. Розміри аркуша можуть бути іншими, головне, щоб розміри серця були на 5-8 см більшими, ніж розміри шматка риби. Ліпше використати пергаментний папір, бо під час випікання він надувається і виглядає ефектно. Температура запікання близько 200С. Варто випікати філе однакової товщини,щоб риба рівномірно запеклася. Для поліпшення смаку й аромату можна додати гілочки кінзи, лимонну кропову, часник , каперси, перець, лимон, моркву нарізану соломкою, біле вино. Так, припускають, наприклад, фаршировані рулети.

*Фламбірування – це* є підпалювання кулінарного виробу, до складу рецептури якого входить алкогольний компонент. Також, фламбірування може мати кінцевий етап приготування страви, тоді в присутності гостей можна робити шоу, як елемент комерційної привабливості в залі ресторану. Іноді фламбірування є проміжним етапом приготування страви , наприклад, приготування пюреподібного супу з раків, морепродуктів (бісків). В цьому випадку фламбірування використовується для створення ароматичного і смакового букета.

Великоїуваги варто надавати правилам техніки безпеки, коли застосовують цей прийом. Будь-який алкогольний напій , незалежно від його міцності, що використовується ля фламбірування повинен наливатися з невеличких посудин із широким «носиком». Більш безпечно буде помістити алкогольий наіпй у невелику склянку або ложку, а потім повільно вилити його на теплу, але не розпечену поверхню сковороди і лише потім нагрівати. Категорично забороняється наливати рідину близько до відкритого вогню або до вже палаючої страви.

*Приготування в вакуумі.* В підручниках технології 1975 року докладно описані всі переваги варіння у вакуум - апаратах .У ресторанну справу цей спосіб приготування нещодавно прийшов в новій інтерпритації, так як цей спосіб найбільш доречний в поєднанні із шоковим замороженням та обробкою в пароконвектоматі.

Підготовлену сировину поміщають в герметичні полімерні пакети, з яких видаляється повітря, й вони герметично закриваються . Пакети обробляються паром низького тиску при 70-100 С, а потім їх охолоджують до 3С. Строк зберігання готової кулінарної продукції від1 до3 тижнів. Перед використанням продукція може розігріватися в цих же пакетах на водяній бані при температурі 85С, або за допомогою пароконвектоматів , НВЧ-печей.

Переваги вакуумного приготування полягають в тому, що він робить молекулярну структуру клітин незмінною, зменшує деформацію продуктів, додасть неповторного аромату, дозволяє готувати їжу без жиру, мати точну калорійність і харчову цінність, що запроваджує реалізувати ідею створення «здорового дієтичного» меню. Застосовуючи данний метод , потрібні ретельний контроль і найсуворіше дотриманняправил санітарії та гігієни. Приготування в вакуумі може бути прямим (продукт готується паром у вакуумівід початку й до кінця) або непряимим (приготування починається за традиційною технологією, а завершується вакуумуванням). В обох випадках процес приготування має завершуватися швидким зиженням температури, щоб зберігти харчову цінність і поліпшити санітарний стан продуктів. Для безпеки кулінарного виробу добирають обтимальні режими обробки: високі (85С) або низькі (64-68С)температури, але за більш тривалий час.

*Сушіння фруктів, овочів.* Спосіб обробки, який використовується для одержання чипсів. Чіпси – дуже тонкі зрізи овочів (баклажанів, топінамбуру, цукіні тощо) і фруктів (апельсинів, грейпфруктів, яблук тощо)підсушені в духовій шафі до хрусткого стану. Фрукти, як правило , попередньо проварюють в цукровому сиропі, а потім підсушують в духовці при температурі 100С.

*Підпікання.* Цей спосіб давно відомий у відчизняній тезнології при тепловій обробці цибулі, моркви , коренів для приготуваннія бульонів, його використовують як допоміжний. Останнім часом він став модним і частіше застосовується у приготуванні страв з риби і морепродуктів. Така технологія, як вважають, і є компромісом між японськими сашимі і приготуванням на грилі. Фактично застосовується така сама техніка , що й у приготуванні сирого м’яса . На розпечену сковороду кладуть підготовлений шматок риби , потримавши трохи з одного боку , перевертають на інший, а потім відразу подають на стіл. У результаті утворюється ароматна хрустка кірочка, а всередині риба лишається ніжною, соковитою і практично сирою. Приготовлена у такий спосіб риба, рідше м'ясо, стає основним інгрідієнтом в приготуванні «теплих салатів» з різними видами листкових овочів і фруктів. Підпечену рибу перед подаванням нарізають скибочками або розламують, щоб було видно незвичайний контраст. Надзвичайно для таких цілей використовують тунця або морського гребінця.

*Інтенсивне охолодження й шокове замороження.* Цю технологію давно використовують в Європі ресторани різного рівня. Основна відмінність шокового замороження полягає в тому, що температура готового кулінарного виробу знижується з 85С до -18С не за 12-24 години, а максимум за 4 години. Завдяки цьому зменшуються втрати вологи, мінімізуються небажані біохімічні зміни, ліпше зберігається

поживна цінність продукту. Страва заморожена у такий спосіб, за своїми властивостями еквівалентна свіжій або охолодженій. Після інтенсивного замороження кулінарна продукція зберігається удвічі довше за звичайну без втрат якості.

**Контрольні запитання**

1.Назвіть напівфабрикати, які виробляють на підприємствах ресторанного господарства?

2. Як класифікують страви і напої, що готують на підприємствах ресторанного господарства?

3.У чому сутність поверхневого способу нагрівання харчових продуктів?

4.Назвіть способи варіння продуктів і сфери їхнього застосування?

5.Чим відрізняється варіння припусканням і тушкуванням від інших способів варіння?

6.Чим відрізняється смаження продуктів від варіння?

7.Назвіть способи смаження продуктів (докладно розкрити кожний)?

8.Які теплофізичні й технологічні основи кулінарної обробки продуктів ІЧ- випромінюванням та НВЧ- нагріванням?

**ТЕМА №7**

**Асортимент і технологія супів**

**ПЛАН**

1.Значення супів в раціоні харчування. Їх класифікація.

2.Супи на бульонах і відварах.

3.Асортимент і технологія супів-пюре.

4.Технологія прозорих супів, гарніри до них.

5.Супи молочні.

6.Холодні супи.

7.Солодкі супи.

**1.Значення супів в раціоні харчування. Їх класифікація**

Основне призначення перших блюд – це сприяння збудженню апетиту,активізація діяльності травних залоз. Перш за все, це пояснюється наявністю в більшості супів екстрактивних речовин, зовнішнім виглядом (золотавий жир, зелень) . Калорійність супів невелика, проте харчова цінність підвищується з овочами які є постачальниками мінеральних речовин і вітамінів, а також постачальниками води. Бульони і відвари – основа супів; бульон отриманий при варінні кісток, м’яса тварин, птиці, риби; відвар з грибів, різноманітних овочів,бобових ,круп, фруктові відвари та інші.

Вихід супів становить 500, 400, 300, 250 г.

Супи класифікують за ознаками. Їх поділяють на гарячі - +75С і холодні -+14С. За характером основи супи мають кілька груп. Група супів набульонах і відварах найбільша, додатково її розподіляють за способом приготування на супи заправні, пюреподібні та прозорі. Ці супи різняться за смаком та консистенцією. Співвідношення щільної й рідкої частин у заправних та пюреподібних коливається від 1:1,5 до 1:4. У прозорих супах рідку частину становить бульон, а щільну – гарнір, маса якого 20-75г., коли його подають окремо на пиріжковій тарілочці. Маса гарнірів, що подаються в бульоні (шматок риби, пельмені тощо), більша (100-175г. на порцію).

До складу багатьох супів входять овочі, що містять вітамін С. Зберігання супів на марміті призводить до руйнування вітаміну С, тому терміни реалізації супів обмежені, не більше 2-3 годин при температурі +75С. Макаронні вироби в супах втрачають форму, що значно зменшує строки їхнього зберігання не більше 0,5-0,7годин при тій же температурі.

**2.Супи на бульонах і відварах**

Асортимент і технологія заправних супів. Характерна риса цієї групи – це наявність пасерованих овочів, до багатьох супів уводять пасероване томатне пюре, іноді щі та борщі заправляють борошняним пасеруваням .

У заправочних супах овочі мають бути добре обчищеними, їх форма нарізання повинна відповідати данному виду супу. Запах, колір і смак – характерні для кожного виду супу із присмаком бульону (відвару), пасерованих овочів та спецій.

До заправних супів належать: борщі, щі, розсольники; супи картопляні з овочами, крупами, бобовими, макаронними виробами; солянки. У кожної з цих груп є свої особливості приготування, рецептура, форма нарізання овочів.

При варінні супів продукти закладають у киплячий бульон. Послідовність закладання визначається тривалістю варіння окремих компонентів. При тривалому варінні збільшуються втрати вітамінів, погіршується смак супів, продуки втрачають форму, тому після закладання одного або декілька продуктів супи швидко доводять до кипіння, потім нагрівання зменшують і продовжують варити при слабкому кипінні.

Порядок закладання продуктів залежить також від реакції їхнього середовища. Кисла реакція середовища затримує розм’якшення продуктів рослинного походження, тому в бульйон спочатку закладають продукти, реакція середовища яких близька до нейтральної, і доводять її до готовності, а наприкінці варіння кладуть квашену капусту чи солоні огірки, які заздалегідь піддають кулінарній обробці.

Якщо, свіжа білоголова капуста має трохи гіркуватий присмак, і ріпу також перед закладанням в супи слід бланширирувати або промивати підсоленою водою.

Деякі бобові, як квасоля кольорова однотонна і строката або перлова крупа із синюватим відтінком, мають темні відвари, тому їх відварюють окремо, а потім кладуть у бульйон.

Супи, до складу яких входять солоні огірки, квашена капуста, щавель варять таким чином:

\*в киплячий бульйон закладають картоплю, варять до напівготовності, після чого закладають продукти, що містять кислоту;

\*після закладання кожного вида продуктів, бульйон повинен кипіти, за 15-20 хвилин варіння закладають крупи або макаронні вироби, за 10 хвилин закладають пасеровані овочі, за 5-10 хвилин до закінчення варіння в супи додають спеції – лавровий лист і перець горошком, після чого досолюють їх за смаком. Крім того у борщі додають цукор, у щі зі шпинату – лимонну кислоту, а в розсольники при необхідності – прокіп’ячений і проціжений огірковий розсіл;

\*мучну песеровку вводять в супи за 10 хвилин до закінчення варки;

\*зварені супи витримують 10-15 хвилин без кипіння, щоб жир сплив і став прозорим.

При подаванні супу в тарілку або супову миску кладуть подрібнені шматки м’яса , птиці, риби, які зберігають в окремому посуді, залиті гарячим бульйоном; наливають порцію супу, додають нерозмішуючи, сметану, якщо вона передбачена рецептурою, посипають подрібненою зеленню петрушки й кропу.

У борщі для поліпшення їхнього кольору можна додати бурякову фарбу. Її готують у такий спосіб: нашаткований або натертий буряк заливають водою чи бульйоном у співвідношенні 1:2, додають оцет, доводять до кипіння, після чого настоюють 20-30 хв іпроціжують.

**Борщі.** Готують борщі на м'ясо-кістковому, кістковому бульйонах, а також на грибному й овочевому відварах. Основна складова частина борщів – буряк. Для **літнього борщу** використовують не тільки коренеплоди , але й бланшовані черешки й молодий буряк з бадиллям, кабачки, нарізані скибочками, свіжі огірки – часточками, картоплю – великими кубиками. Окремо варять квасолю .

До складу багатьох борщів входять капуста, картопля, томатне пюре.

Деякі борщі готують на м'ясо-кісткових бульйонах, у яких додатково варилися шинкові кістки або свинячакопчена грудинка (**борщ московський**), а також інша копченина **(борщ флотський).** Перед подаванням в борщ московський, крім яловичини, додають шинку й нарізані навкіс сосиски по одному шматку на порцію). Окремо в соуснику можна подати сметану, а на пиріжковій тарілці-петрушку або крупеник.

**Борщ флотський** відрізняється від решти борщів формою нарізання овочів: коренеплоди нарізають скибочками, капусту – шашками, картоплю – кубиками.

До складу **українського борщу**, крім зазначених продуктів і пасерованих овочів, ще входять болгарський перець та шпик, розтертий з часником. До українського борщу подають випечені пампушки із дріжджового тіста, политі часниковим соусом (часник, розтертий із сіллю змішують з олією і холодною кип’яченою водою).

**Борщ полтавський** з галушками варять на бульйоні із сільськогосподарської птиці . Для цього борщу буряк, моркву і петрушку нарізають скибочками, цибулю і картоплю – кубиками. Готовий борщ заправляють шпиком, розтертим, ріпчатою цибулею і подають із шматочком гуски або курки й галушками. Тісто для галушок готують у такий спосіб: у киплячу підсолену воду насипають третину борошна, добре вимішують і охолоджують до 60 С. Потім додають яйця і решту борошна й замішують тісто. Пласт тіста завтовшки 4-5мм , нарізають квадратами 10-15 мм, варять галушки в підсоленій воді. Деякі борщі, такі як борщ із чорносливом і грибами, борщ з квасолею, борщ із галушками, борщ сибірський (квасоля і фрикадельки) неменш популярні на Україні.

**Щі –** національна російська страва, основною частиною якої є свіжа або квашена капуста, або зелень (щавель, шпинат, молода кропива). У деякі щі додають картоплю, томатне пюре, ріпу .

Щі готують на м'ясо–кістковому, кістковому бульонах, із птиці (гуски, качки ), риби (щі із квашеної капусти), а також грибному і овочевому відварах. Вегетаріанські щі заправляють пасерованим борошном.

Для приготування **щів із квашеною капусти з картоплею** промиту холодною водою і віджату квашену капусту перебирають, шаткують або подрібнюють. Картоплю нарізають брусочками або кубиками. Капусту тушкують з томатним пюре і кладуть у суп після доведення до готовності картоплі,варять з момента закипання 15-20 хв. , добавляють пасеровані овочі, щі доводять до готовності.Готові щі заправляють часноком, розтертим з сіллю. Щі з квашеної капусти відпускають з розсипчатою гречаною кашою, крупеником,чи з ватрушками.

Для **щів добових** дрібно посічену капусту тушкують 3-4години з бульйоном, кістками свинокопчення, жиром і томатним пюре. Пасеровані овочі, нарізані дрібними кубиками, додають наприкінці варіння. Заправляють щі часноком, розтертим з сіллю.Щі відпускають із сметаною і рубленою зеленню.

**Щі зелені** готують із щавлем і шпинатом. Враховуючи різну кислотність щавелю і шпинату їх припускають окремо у власному соку, а потім протирають. У киплячий бульйон кладуть картоплю, через 5 хв - пасеровану цибулю, після готовності картоплі - підготовлене пюре з шпинату та щавелю і варять 15 хв, за 10 хв до кінця варіння в щі додають спеції, заправляють пасерованим борошном, розведеним бульйоном. Відпукають з часточкою звареного яйця, наливають щі, додають сметану й посипають зеленню петрушки та кропу. Щі зелені також можна готувати з концервованого щавля, шпинату та суміші щавеля і шпината.

**Щі з щавелю** готують також, як вказано щі зелені, але перед відпуском заправляють льєзоном (суміш з молока або вершків і 2 ½ шт. яйця на 1000 гр супа). Для його приготування сирі яєчні жовтки розмішууть , поступово додаючи охолоджене кип’ячене до 60-70 С молоко або вершки.Суміш нагрівають на водяній бані до загущення, а потім проціджують. При відпуску у щі кладуть яйце, сметану і окремо подають грінки.

**Розсольники.** Обов’язковою відмінною особливістю є те, що в рецептуру розсольників включають солоні огірки, ріпчасту цибулю і білі коріння (петрушки, селери, пастернака). Крім того, пасеровану цибулю і біле коріння додають у розсольники трохи більше, ніж в інші супи. Частину цибулі ріпчастої можна замінити пореєм, їх нарізають соломкою і пасерують.

Білі коріння та моркву шаткують і пасерують , картоплю нарізають брусочками або часточками. Солоні огірки нарізають соломкою чи ромбиками. При обчищенні огірків з грубою шкіркою й крупними насіннями норму закладання солоних огірків (за брутто) збільшують. Підготовлені огірки припускають в невеликій кількості бульйону або води 15 хв. і додають до супів наприкінці варіння, якщо вкус розсольника недостатньо гострий – можна добавити огірковий розсіл, попередньо проціжений і прокип’ячений. Подають розсольник зі сметаною й зеленню петрушки й кропу (за виключенням з рибними продуктами). До розсольників на м’ясних бульйонах можна подавати ватрушки з сиром, а з рибним – расстєгаї.

Для приготування розсольнику в киплячий бульон закладають нарізану брусочками картоплю і варять 10 -15 хв., потім додають пасероване коріння й цибулю, нарізані листки шпинату або щавлю, припущені огірки і спеції. Доводять до смаку, додають сіль і підготовлений заздалегідь огірковий розсіл.

Розсольники розрізняють за набором продуктів : у **розсольник домашній** додатково кладуть капусту і моркву; у **розсольник ленінградський** чи (пітерський) – перлову, рисову, пшеничну або вівсяну крупу й томатне пюре; у розсольник по-россошанському – томатне пюре, але овочі і томатне пюре пасерують на шпику або свинячому розтопленому салі.

**Розсольник московський** відрізняється більшою кількістю білого коріння. Готують його зі щавлем, шпинатом, але без картоплі. Готовий суп заправляють льєзоном. Після заправлення кип’ятити його не можна, щоб білки не зсілися. Подають з куркою, потрухами птиці або нарізаними нирками.

Супи картопляні з овочами, крупою, бобовими і макаронними виробами. Із картоплі й овочів можно приготувати різний асортимент перших страв.Ці супи готують вегетаріанськими і на бульйонах. Готують Їх з яловичиною, бараниною, свининою, птицею, консервами, пельменями та іншими м’ясними продуктами, а також з грибами,рибою, рибними фрикадельками, морепродуктами. Форма нарізання картоплі (часточки ,кубики, брусочки) має поєднуватися з формою нарізання інших складових у супі продуктів.

Для приготувння **юшки картопляної** в киплячий бульйон закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння, кладуть пасерованіцибулю, моркву, томатне пюре і варять до готовності (за 10-15хв до кінця варіння додають спеції, сіль). Замість томатного пюре краще використовувати свіжі помідори. Отпускають супи посипаючи зеленню. До картопляних і овочевих супів подають пиріжки, кулеб’яки.

Готуючи **юшку картопляну з грибами**, заздалегідь відварюють гриби, нарізають скибочками або соломкою, злегка обсмажують і додають в суп разом з пасерованними овочами.

До цієї групи супів належать **юшка селянська з крупою** (перловою, рисовою, вівсяною, ячмінною, пшеничною, пшоном, пластивцями «Геркулес»), суп з овочів (з капустою цвітною, брюссельскою або білоголовою, ріпою, зеленим горошком, з квасолею овочевою свіжою, грибами зі щавлем). У супи картопляні з крупами, бобовими, макаронними виробами томатнепюре не додають.

Для **юшки польової** пшоно промивають теплою водою, бланшують. Подрібнену цибулю кубиками пасерують на попередньо обсмаженому шпику, нарізаному кубиками. У киплячий бульйон кладуть пшоно, через 5-19хв. – картоплю (кубиками) і цибулю, пасеровану на шпику, за 5-10 хв додають спеції, сіль.

**Юшки з макаронними виробами, домашньою локшиною, крупою й бобовими** варять на кістковому і м'ясо-кістковому бульйонах з яловичиною, бараниною телятиною (грудинка), пельменями або галушками, із крупою та м’ясними фрикадельками , індичкою, куркою, субпрод уктами птиці, м’ясними консервами, свіжими або сушеними грибами. Юшки з бобовими рекомендують готувати з свининою, сирокопченим окостом, копченою корейкою і грудинкою. Моркву, цибулю, біле коріння нарізають кубиками або соломкою. Відварні макаронні вироби легко деформуються, тому їх підварюють невеликими порціями.

Для приготування грузинської національної страви - **супу-харчо** варять бульйон з баранячої чи з яловичиної грудинки, посіченою на шматочки вагою 25-30гр. У киплячий бульйон додають замочену рисову крупу, цибулю, томатне пюре й варять до готовності. За 5 хв.до закінчення варіння суп заправляють сіллю, соусом ткемалі, розтертим часником, перцем , хмелі-сунелі (набір меленої сушеної зелені). Перед подаванням посипають свіжою кінзою,петрушкою.

**Солянки (селянки) –**це характерні супи російської кухні**.** Готуються на концентрованому м’ясному бульйоні. Гострий смак обумовлений тим, що в склад цієї групи супів входять солоні огірки, томат-пюре,каперси, маслини, оливки, лимон.

Томати містять фарбуючий каротин і лікопін, що при пасерувані розчиняються в жирі, й тим самим додають красивий червоний колір супу. Майже всі солянки готуються без моркви і білих коренів.

Для приготування **солянки збірної мясної**, ріпчату цибулю тоненько шаткують і пасерують на вершковому маслі, додаючи томат- пюре і разом продовжують пасерувати. Огірки солоні після видалення грубої шкірки й насінин промивають , нарізають скибочками або ромбиками і припускають в бульйоні 15 хв. Відварні м’ясопродукти (яловичина, телятина, окіст, нирки, сосиски, сардельки) нарізають тонкими скибочками.

В киплячий бульйон закладають пасеровану цибулю з томатним пюре, припущені солоні огірки, набір м’ясних продуктів ,каперси з розсолом, спеції і кип’ятять 5-10 хв. Перед подаванням на стіл додають маслини, сметану, посічену зелень петрушки, скибочку лимона, обчищеного від цедри.

**Солянку збірну із субпродуктів** варять так само, як і солянку м’ясну . У **солянку домашню** додають картоплю, але каперси і оливки не додають. **Солянку по-ленінградському** готують без томату (із сосисками , окістом, гускою).

При варінні **солянки рибної** рибу осетрових порід кладуть у бульйон порціонними попередньо ошпареними шматками і проварюють. Хрящі доводять до готовності окремо. Рибу з кістковим скелетом (судак, тріска, окунь морський, зубатка плямиста),чисте філе зі шкірою без кісток, нарізають (1-2 шматки на порцію) і припускають у бульйоні**. Солянку донську** готують також з осетрової риби, додають пасеровану моркву, лук, петрушку частину томату заміняють свіжими помідорами.

Якщо солянку готують **з сільськогосподарської птиці або пернатої дичини,** то замість варених м’ясопродуктів можна класти смажену птицю чи дичину**. Солянку грибну** готують із білих свіжих і сушених грибів. Варені свіжі або сушені гриби шаткують й кладуть у киплячий відвар одночасно з іншими продуктами та спеціями. Асортимент продуктів (за винятком м’ясних ) і приготування цієї солянки ті самі, що й для солянки збірної м’ясної. Відпускають зі сметаною.

**Капусняк запорізький.** Спосіб приготування:варять картоплю в бульйоні до напівготовності кладуть пасеровану цибулю і коріння, сіль,сало розтерте з часником і зеленню, заправляють чорним перцем і лавровим листом. Подають зі сметаною.

**3.Асортимент і технологія супів-пюре**

Супи-пюре готують із овочей, круп, бобових, з птиці, печені, грибів та інших продуктів. Супи-пюре готують вегетаріанськими, на кістковому бульйоні або на відварах чи бульйонах, які отримують при варінні, припусканні продуктів, а також на цільному молокі чи суміші молока та води.

Продукти, які призначені для супів-пюре, варять, тушать, припускають до повної готовності, а потім протирають. Щоб часточки протертих подуктів були рівномірно розподілені по всій масі та не осідали на дно посуду, в супи додають білий соус (мука пасерована з жиром або без нього з додаванням бульону чи овочевого відвару). Для підвищення харчової цінності і смакових якостей супи ,окрім «супа –пюре із бобових» , заправляють вершковим маслом і горячим молоком, вершками або льєзоном (яєчно-молочною суміщю). Заправку уводять в готові супи-пюре, після чого їх не кип’ятять. Для приготування яєчно-молошної суміші яєчні жовтки розмішують, поступово додають в кип’ячене молоко остивше до70С і потім прогрівають на водяній бані до загустіння, проціжують. Готові супи-пюре до реалізації витримують на водяній бані при температурі 80-85 С. До всіх супів-пюре можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні хлоп’я, пиріжки, грінки. Можна використовувати круп’яну муку промислового виробництва (для супів-кремів).

**Супи-пюре з овочів і грибів.**  Моркву, кабачки, гарбуз, огірки, помідори, гриби припускают, решту овочів варять. Перед закінченням додають пасеровану цибулю, коріння і доводять усе до готовності. Розм’якшені продукти протирають разом з відваром і з’єднують з рідкою основою. Супи заправляють і подають із грінками (нарізаними дрібними кубиками без скоринок).

**Супи-пюре із круп і бобових.** Крупи й бобові вироби розварюють,додаючи пасеровану цибулю і коріння, протирають разом з відваром. Супи з бобових льєзоном не заправляють. Як гарнір можна використати частину непротертої крупи. Для зменшення втрат сухих речовин при виготовленні круп’яних супів можна використовувати борошноіз крупи. Так , технологія виготовлення супів спрощується: борошно розводять теплою (40-50 С ) водоюабо бульйоном, проварюють 10-15 хв. і заправляють продуктами , передбаченими рецептурою. При цьому варіння супів скорочується в 6-8 разів.

**Супи-пюре із субпродуктів і птиці.** Печінку обсмажують і тушкують до готовності, птицю варять. Готові продукти пропускають через м’ясорубку, потім протирають. Далі супи готують за загальною схемою.

Подрібнені на мясорубці продукти можна розтерти у ступці з вершковим маслом й остудити, потім отриманою масою заправити білий соус і обережно розмішуючи, увести в суп, не доводячи його до кипіння, щоб уникнути «відсмалювання».

**Біски.** Біск – пюреподібний густий суп з раків, лобстерів, крабів, морської риби. Для цього моркву, селеру й картоплю припускають із вершковим маслом у каструлі з товстим дном. Потім додають 12 крабів і варять до темно-коричневого кольору.Підпалюють декілька ложок бренді і виливають на крабів, потім посипають двома столовими ложками борошна й ретельно розмішують. Додають 2л. рибного бульйону, 150 гр. сухого білого вина,2 ст.ложки томатного пюре, букет гарні й варять наповільному вогні 45хв. Отриману суміш протирають крізь дрібне сито,підігрівають,заправляють вершками.

**Креми**-протерті супи, які готуються на основі відвареного у підсоленому молоці рисового борошна, а також різних круп і вівсянки.

**Суп-крем з рису**. У молоко додати прянощі і довести до кипіння на повільному вогні. Заварити рисове борошно, попередньо розвівши його у холодному молоці. Додати вершки і кип’ятити 20 хв. на повільному вогні та процідити. Отриманий суп- крем можна використовувати як основу для інших супів. Щоб приготувати **суп-пюре з кореня селери**, необхідно відварити селеру, потім прогріти її з вершковим маслом 10 хв, додати сіль, перець, цукор, протерти і змішати із супом-кремом з рису. На 150г кореня селери треба взяти 1 л супу-крему з рису.

**Суп-крем з курки.** Необхідно відварну дрібно посічену курку перемішати з невеликою кількістю вершків і розтерти у ступці. Потім протерти крізь сіто і з’єднати з супом-кремом з рису.Перед подаванням заправити вершками.

**Крем «Дюбарі»** готують з із цвітної бланшованої капусти, обсмажують із пореєм, борошном, вливають курячий бульон, молоко, додають букет гарні, варять до розм’якшення, видаляють букет гарні і заправляють вершками .

**Велюте** - це протерті супи, відрізняються від інших тим, щоїх заправляють яєчними жовтками, змішаними з декількома столовими ложками вершків або молока ( 3 жовтки, 100мл вершків на 1 л супу), вершковим маслом.

**Рибний велюте з каррі.** Каррі пасерують з цибулею, додають букет гарні (гілочка петрушки, 1 лавровий лист, 1 гілочка чебрецю) **,** сіль, перець і варять10хв., додають суп-пюре з рису і знову доводять до кипіння. Заправляють вершковим маслом.

**Для курячого велюте ,** пасерують цибулю , селеру.Борошно розводять з бульйоном, кладуть куряче м'ясо , букет гарні (під час приготування страв набір спецій загортають у листя порею), варять 40 хв. Вийняти букет. Всі інгридієнти подрінити, протерти і заправити маслом і льєзоном.

**Велюте «Аньєз-Сорель».** Шаткують підготовлені гриби й кладуть у курячий велюте, заправити маслом і льєзоном. Перед подаванням в тарілку кладуть подрібнені гриби, куряче м'ясо, язик.

Велюте з раків готують так само, як біски, але перед подаванням на стіл поступово додають суміш з двох жовтків і 225 мл кип’ячених вершків.

**4.Технологія прозорих супів, гарніри до них**

Прозорі , прояснені бульйони – кістковий, рибний, із птиці є основою для приготування прозорих супів з гарнірами. Супи прозорі відрізняються від інших супів меншим виходом: у порційних мисках їх подають - 400г, в бульйонних чашках - 300 г на порцію

Прозорі бульйони (прояснені) одержують у такий спосіб: в готовий бульйон додають розчин білків (екстрати із сирого м’яса та розчин яєчних білків), потім бульйон перемішують для рівномірного розподілу по всьому об’єму і нагрівають. При нагріванні білки денатурують і осідають у вигляді клаптиків, завдяки чому він стає прозорим.

Для прояснення бульйонів роблять **відттягування.**

Котлетне м'ясо пропускають, крізь мясорубку, заливають холодною водою при рідинному коефіцієнті 1:1,5, додають сіль і настоюють на холоді 1-2 год. Готовніть відтягування визначають за зміною кольору: січене м'ясо повинно мати сіруватий кольор, а водна витяжка – червоний. При настоюванні з подрібненого м’яса естрагують водо- і солерозчинні білки, у тому числі і міоглобін, що зумовлює забарвлення м’язової тканини. Наприкінці настоювання у відтяжку додають збиті яєчні білки й перемішують.

Крім традиційного способу прояснення бульйонів, також рекомендується прояснення їх відтяжкою, приготовленою із суміші моркви з яєчними білками. Для цього знадобиться 1000гр бульйону,суміш із обчищеної моркви (100гр брутто) і збиті білки (півтора яйця),ретельно перемішують .

**Рибний бульйон (уха або юшка).** Рибний бульйон має бути прозорим, із блискітками жиру на поврхні. Подають його із фрикадельками або розтягаями.

В юшку із стерляді додають забарвлене вершкове масло (попередньо пасеруютьподрібнену на терці моркву, проціжують). Окремо подають лимон і дрібно нарізану зелень петрушки.

На основі рибного бульйону готують **юшку ростовську.** (з картоплею, помідорами, нарізаними часточками і філе судака).

**Бульйон із птиці.** Бульйон зкурей або індичок можна приготувати без прояснення.У разі потреби його прояснюють відтяжкою кісток птиці з додаванням води солі і яєчного білка. Бульйон із птиці має бути жовтуватого кольору із блискітками жиру.

При дегустації цієї групи супів найбільш жорстокі вимоги висуваються до прозорості бульйонів. М’ясний бульйон має бути знежирений ,світло-коричневого кольору, а із птиці і риби – бурштинового кольору. Запах і смак яскраво виражені.

У **прозорі супи (консоме)** передподаванням рекомендують влити шеррі, мадеру або портвейн 100-200мл на 1 л..Щоб додати східного смаку , вливають світлий або темний соєвий соус, рисовевино чи херес, тоненько нарізаний корінь імбиру, кубики тофу, паростки бамбука, сої, сушені креветки. Консоме можна заправити натертою цедрою, тертим сиром «Пармезан» або «Грюйєр».

Відомі гарніри до прозорих супів:

\*невеликі варені креветки,

\*жульєн з м’яса курчати або суміші овочів,

\*кульки з моркви, ріпи,

\*соломка тоненьких млинчиків,

\*жульєн із грибів, і свіже листя кервелю,

\*бланшовані фігурки з перцю,

\*пелюстки маслин і гілочки зелені петрушки,

\*злегка обсмажені скибочки печериць,

\* сирні нелі та сирні палички,

\*курячі кнелі, галушки з курей з печерицями та ін.

\*грінки,

\*гарніри із круп і борошняних виробів,

\*гарніри з м’яса, птиці дичини, риби,

\*гарніри з яєць,

\*гарніри з овочів.

**5.Супи молочні**

Молочні супи готують на цільному або розведеному водою молоці. Свіже молоко іноді заміюють консервованим (сухим або згущеним).

Супиварять із крупами(рис,пшоно,манна, ячмінна, «Геркулес»), макаронними виробами, галушками , профітролями, овочами (гарбузом, ріпою, морквою, кабачками, капустою, луком пореєм, зеленим горошком, бобами та ін.). В овочеві супи можна додавати невелику кількість манної крупи, пшона, макаронних виробів. Супи можна подавати з грінками .

Технологія супів наступна: у молоко, доведене до кипіння, кладуть підготовлені продукти й варять до готовності, додаючи наприкінці варки сіль та цукор. Перед подаванням заправляють вершковим маслом. Але як правило , супи готують не на цільному молоці, а на розведенному водою.

У молочних супах рідка основа має бути кремового кольору із солодкуватим присмаком. Гарнір супу не переварюють, продукти повинні добре утримувати форму.

**6.Холодні супи**

За рідку основу для супів цієї групи використовують квас. На хлібному квасі готують окрошки, юшки з буряків.

Для приготування окрошок жовтки зварених яєць розтирають із цукром, сіллю, гірчицею, частиною сметани (відповідно рецептури), суміш розводять квасом; білки подрібнюють. Чверть необхідної кількості зеленої цибулі розтирають із сіллю й додають у підготовлену рідку основу супу.Решту цибулі разом із кропом кладуть перед подаванням до столу.

Свіжі огірки з тоненькою шкіркою й дрібним насінням не обчищають, тому норму закладання брутто зменшують. Всі продукти для окрошок нарізають дрібними кубиками або соломкою. Перед масовим подаванням нарізані і перемішані продукти зберігають на холоді без рідкої основи. Потім суміш кладуть у миску, заливають заправленим квасом, додають сметану, що залишилась і посипають дрібно нарізаним кропом.

**7.Солодкі супи**

Супи готують із свіжих або сушених плодів та ягід. Свіжі плоди перебирають, промивають. Яблука й груші обчищають від шкірки і насіннєвих гнізд, які використовують для відварів, інші плоди нарізають скибочками та кубиками. Сушені плоди і ягоди, перебрані й промиті, сортують за видами і замочують для прискорення їхнього розм’якшення під час варіння.

Для варіння сушені плоди і ягоди заливають холодною водою, а свіжі кладуть у гарячу воду й варять.Зі свіжих ягід віджимають сік (зберігання на холоді), мезгу заливають водою, проварюють і проціджують.

Потім у відвари додають цукор і кип’ятять. Далі вливають крохмаль , розведений охолодженим відваром (співвідношення1:4), знову доводять до кипіння. Сік з ягід вливають в останню чергу.

При приготуванні солодких супів використовують такі смакові добавки: корицю, гвоздику, лимонну кислоту, цедру цитрусових плодів.

Технологія приготування супу з цитрусових. Апельсини , мандарини, миють, очищають від шкірочки й нарізають кружечками . Цедру шаткують , бланшують (видалення присмакугіркоти), проціджують і знову заливають гарячою водою , додають цукор, кружечки цитрусових і варять 3-4хв. Потім додають розведений крохмаль, доводять до кипіння, прохолоджують і вливають виноградне вино. За основу для солодких супів можуть правити фруктово-ягідні сиропи, екстракти й пюре.

Промисловістьвипускає напівфабрикати – супи фруктові. Консервовані з яблуками, сливами, айвою. Напівфабрикати кладуть у киплячу воду, доводять до кипіння, заварюють крохмалем, знову нагрівають до кипіння і прохолоджують.

Солодкі супи подають із крупами, макаронними виробами, пластівцями, пудингами,запіканками. Такі супи мають кисло-солодкий смак ягід і плодів; гарнір мусить добре утримувати форму. Супи можна подавати зі збитими вершками або сметаною.

**Контрольні запитання**

1. Як класифікують супи за рідкою основою?

2. Яку температуру подачі мають гарячі і холодні супи?

3. Чому борщі, щі, розсольники, солянки називають заправними супами?

4. Як приготовляють відтяжку до прозорих супів?

5. Назвіть гарніри, які використовують до прозорих супів?

6. Чим відрізняються супи-пюре від супів-кремів?

7. Як готють супи велюте?

8. Як готують і подають солодкі супи?

**ТЕМА №8**

**Класифікація соусів і технологія їх приготування**

**ПЛАН**

1. Класифікація соусів і напівфабрикати до їх приготування.

2. Асортимент соусів, що випускається харчовою промисловістю.

3. Нові напрямки в технології соусів.

**1. Класифікація соусів і напівфабрикати до їх приготування**

Підприємства ресторанного господарства використовують соуси власного і помислового виробництва. Соуси мають велике значення, тому що надають стравам соковитості, особливого смаку і аромату, збагачують склад страв, їх калорійність, збуджують апетит і сприяють кращому засвоєнню основних продуктів страви. Обумовлено це тим, що вони містять екстрактивні, ароматичні і смакові речовини, які підсилюють секрецію травних залоз.

Соуси подають до готових страв і використовують у процесі їхнього приготування (тушкують і запікають із соусом).

У світі налічується більш як 10 тисяч соусів. Законодавицею моди в кулінарії та батьківщиною соусів завжди вважалася Франція. У французькій гастрономічній енциклопедії зараз існує близько трьох тисяч рецептів, у тому числі тисяча класичних.

Найдавніші соусні традиції Індії й Китаю частіше привертають увагу європейських шеф-кухарів. У багатьох національних кухнях можна знайти багато цікавих соусів, але варто визнати , що їхній внесок в кулінарію соусної скарбниці дещо скромніший, тому що і в європейській кухні,як і раніше панує французький вплив.

В сучасній ресторанній кухні соуси стали невід’ємною частиною не тільки других гаряих страв, але й холодних закусок та десертів. Соуси можуть використовуватися як складовий елемент у приготуванні страв, а також під час оформлення блюда. Можуть застосовуватися декілька соусів перед подаванням однієї страви , що дозволяє одержати смаковий і колірний котрасти. Серед модних на сьогоднішній час напрямків у кулінарії соусів слід зазначити **використання легких і пінних соусів.** Наприклад, суміш олії, вина або лимонного соку з додаваннямневеликої кількості вершків. Щоб надати пінної структури наприкінці приготування додається збите яйце. Соуси готуються швидко – за 4-5 хвилин.

«Швидкі» соуси як невід’ємна частина ресторанної кулінарії, завойовують загальне визнання. Для підвищення їх харчової цінності й зниження калорійності використовують *основу рослинних продуктів,* таких, як овочів, ягід, фруктів , бобових . Овочеві пюре застосовують як загусники. Так, для білих соусів беруть протерту картоплю, а для червоних – морквяне пюре.

В сучасній ресторанній справі мають місце *нові смакові сполуки*, як свинина із апельсиновим соусом, соус зі щавлю до смаженої телятини тощо(чимало нового є добре забутим старим).

Для модного приготування і подавання страви ф’южн припускає долучення, наприклад, до страв української кухні європейських соусів або навпаки. Так, до ескалопу з фуагри пропонується соус із квасу і вишневого морсу . Модним також вважається використання на одній тарілці декількох різних, контрастних за смаком і кольором соусів (гострий і пряний з кисло-солодким).

*Дизайн* страв багато в чому визначається орігінальним малюнком , крім того соус може бути поданий в чарочках, горщиках з тіста, овочів. Якщо на тарілці два соуси,то їх можна трохи змішати за допомогою зубочистки, тобто зробити «пір’я». Нерідко доводиться робити корекцію барвистих відтінків за допомогою натуральних барвників. Наприклад, затемнити соус можнаневеликою кількістю карамелізованого цукру або розчинною кавою. Темний колір має соєвий соус.За необхідністю можна прояснити соус за допомогою сметани або вершків. Кінза, розтерта з олією, надасть соусужовтувато-зеленого кольору. Додавши в соус небагато шафрану , куркуми або каррі, можна забарвити йогов жовтий або жовто-червоний колір. Випарений винний оцет на 2/3 має темно-червоний колір.

У соуси білого або кремового кольру додають тільки білий перець. Доповнення в готовий соус чорної або червоної ікри, тоненько подрібненого червоного, жовтого, зеленого болгарського перцю, додасть соусу не тільки смакового, але й барвистого шарму.

Класифікація соусів має умовний характер. Той самий соус можє належати відразу до декількох груп. Класифікують соуси за різними ознаками. За відомою технологією з різних підручників соуси можна классифікувати на соуси з загусниками і без загусників. С загусниками виступають не тільки борошняна пасеровка, крохмаль, яєчні жовтки. Ними можуть бути вершки, хліб, хлібобулочні вироби, овочеві і фруктові пюре, пюре з бобових, збите масло і кров (у стравах з кролика або зайця). Соуси можуть готуватися без загусників , якщо за основу використаний уварений бульон .

В закордонній кухні за технологією пасеровка може бути не двох, а трьох видів: білою, світлою(золотавою) і коричневою. Як правило, всі пасеровки жирові. Крохмаль використовують як загусник до солодких соусів. Нерідко крохмаль використовують замість пасерованого борошна і під час приготування несолодких соусів. Тоді вони набувають ніжної консистенції й менш калорійні. Крохмалю при цьому беруть в 2,5 рази менше, ніж борошна.

Європейські соуси можна умовно поділити на групи:

\*соуси приготовлені на основі бульону: до цієї групи входять червоний соус (еспаньйол) і його похідні, а також білий соус на основі бульйону (велюте) і його похідні;

\*яєчномасляні соуси (голландський соус і його похідні);

\*соуси , приготовлені на основі молока (у тому числі бешамель), вершків, сметани й інших кисломолочних продуктів;

\*соуси на рослинній основі як холодного так і гарячого приготування;

\*інші соуси.

За температурою подавання соуси можуть бути не тільки холодними й гарячими, але й теплими.

**Варіння бульйонів.** За основу коричневих соусів використовують коричневий бульйон. Для його приготування, підготовлені кістки нарубають на шматки завдовжки 5-7 см, обсмажують в жарових шафах при 160-170С, періодично помішуючи, додаючи моркву, петрушку й цибулю. Баранячі, телячі, свинячі кістки, кістки птиці, дичини смажать 30-40 хв, яловичі -1-1,5год. Коли кістки матимуть світло-коричневе забарвлення, жир зливають, а кістки з овочами перекладають у казани, заливають гарячою водою(співвідношення кісток і води – 0,5-1 :1,5) і варять 5-6 год при слабкому кипінні, періодично знімаючи піну й жир. Бульйон проціджують. Можна додавати м’ясний сік («сочок») – це концентрований бульйон (фюме), з виходом води беруть, враховуючи википання 7,5л на 5 кг кісток.

Для білих соусів бульйон готують з необсмажених кісток. Підготовлені кістки, заливають холодною водою (співвідношення 0,5-1:1,4) і варять при слабкому кипінні 3-4год. За 40-60 хв до закінчення варіння кладуть моркву, цибулю, корінь петрушки або селери. Бульйон проціджують.

**Пасерування борошна.** Борошно надає соусам необхідної консистенції. Кількість борошна становить 50г на 1 кг соусу й тільки в густих молочних -130г. Сире борошно надає соусам клейкості і неприємного смаку, тому його попередньо пасерують: підсушують без зміни кольору при 120С або до світло-коричневого кольору при 150С .

Пасерують борошно з жиром і без нього. У першому випадку, просіяне борошно додають у розтоплений жир і нагрівають безперервно помішуючи. Жир забеспечує рівномірне прогрівання борошна і перешкоджає утворенню грудочок при розведенні бульйону.

Для приготування безжирового пасерування борошно змішують з сіллю й нагрівають, періодично помішуючи.

ГАРЯЧІ СОУСИ

Їх використовують для подавання гарячих страв , тушкування м’яса, риби, овочів і запікання різних продуктів . До цієї групивходятьсоуси на бульйонах – м’ясному або кістковому, рибному й грибному, молочні, сметанні, яєчно-масляні.

Соуси на м’ясному бульйоні

Ці соуси поділяють на дві групи : червоні й білі. Спочатку готують основні соуси, а потім з них шляхом додавання різних продуктів – похідні.

*Соус червоний основний і його похідні.* Борошняну (без жиру) червону пасеровку розводять коричневим бульйоном, охолодженим до 40-50С. Для цього в казан вливають частину бульйону, всипають пасероване борошно (1кг на 4л бульйону), добре розмішують і проціджують. Розведену пасеровку вливають в інший бульйон, додають сіль, пасеровану цибулю, моркву, томатне пюре, біле коріння іварят 45 -60хв. Наприкінці додають цукор, перець, лавровий лист і доводять до кипіння. Перед подаванням соус заправляють вершковим маслом або маргарином.

*Із соусу червоного готують похідні соуси*, такі як **соус цибулевий** (для запікання і тушкування м’яса, лангетів,биточків, котлет тощо); соус червоний з цибулею й огірками( до філе, лангетів, биточків, котлет); **соус цибулевий з гірчицею**. Соус не кип’ятять , тому що при кип’ятінні втрачається аромат, а гірчиця зсідається (до смаженої свинини, ковбаси, відварних сосисок і страв із субпродуктів ); соус червоний з коріннями (для тушкованого м’яса) . Наприкінці варіння кладуть зелений горошок, нарізані стручки квасолі, доводять до кипіння(можна влити вина), заправляють маргарином**; соус червоний з естрагоном**.В основний червоний соус кладуть стебла естрагону, варять 25-30 хв,проціджують. Промиті листочки естрагону заливають сухим білим вином, доводять до кипіння і кладуть у проціджений соус. Використовують перед подаванням філе, смажених курей, курчат, страв з яєць; **соус червоний з цибулею і грибами** (для запікання м’яса, риби, овочів ); **соус кисло-солодкий**.Підготовлений чорнослив,горіхи,родзинки кладуть у відвар з чорносливу, додають запашний перець, тушкують під кришкою 7-10 хв, кладуть усе в основний червоний соус, доводять до кипіння й доливають вино або оцет. Подають до тушкованого м’яса.

*Соус білий основний і його похідні.* Білу жирову пасеровку розводять процідженим бульйоном, додають нарізану петрушку, селеру,пасеровану цибулю, варять 20-30 хв і проціджують, розтираючи овочі. Якщо білий соус використовують як самостійний, то заправляють лимонною кислотою й жиром. Подають до страв з відварного й припущеного м’яса і птиці.

**Соус паровий.** Основний білий соус заправляють лимонною кислотою, кип’ятять, доливають прокип’ячене біле вино, також можна додати відвар печериць. Подають до припущених мясних страв, курки, курчат,телятини.

**Соус білий з яйцем.** Яєчні жовтки розтирають із маргарином, або вершковим маслом, додають вершки або бульйон і прогрівають на водяній бані (75-80С), безперервно розмішуючи. Цю суміш додають у гарячий білий соус (75-80С), заправляють розтертим мускатним горіхом, лимонною кислотою, сіллю.Подають до страв з відварної телятини, курки, курчат, баранини.

**Соус білий з каперсами.** У проціжений білий соус додають прогрітів розсолі і віджаті каперси. Соус заправляють червоним меленим перцем, лимонною кислотою, сіллю, маслом. Подають до страв з відварної свинини, баранини, кролика.

**Соус томатний.** Подрібнені моркву, цибулю пасерують, додають томатне пюре, біле коріння і нагрівають 15-20 хв. Овочі змішують з основним білим соусом і варять 30хв. Наприкінці варіннякладуть мелений перець і лимонну кислоту. Соус проціджують. Можна додати біле сухе вино, тоді потрібно зменшити кількість лимонної кислоти. Додають до смаженого м’яса, мозку, страв із субпродуктів.

Соуси на рибному бульоні

Для приготування рибних соусів використовують білу борошняну пасеровку й рибний бульйон. Подають їх до страв з відварної і припущеної риби, а томатний до смаженої риби.

Соуси на грибному бульйоні

Грибні соуси мають специфічний аромат і характерний смак. Подають їх до страв із круп і картоплі, смак і запах яких слабко виражені.

**Соус грибний.** Білу борошняну пасеровку розводять грибним бульйоном, кип’ятять 7-10 хв, заправляють сіллю, перцем і маслом.

Соуси молочні

Для білого молочного соусу, білу жирову пасеровкурозводять гарячим молоком, кип’ятять і заправляють сіллю й цукром. Молочні соуси готують різної консистенції: густі (130г борошнана 1кг соусу); середньої густини (100г борошна на 1кг) і рідкі (50г на 1кг соусу).

Густим молочним соусом фарширують котлети з філе курки і дичини.

Соус середньої густини використовують для запікання страв з риби, цвітної капусти, телятини.

Рідкі соуси подають до овочевих і круп’яних страв. Рідкий молочний солодкий соус подають до пудингів, млинчиків і запіканок.

Соуси сметанні

Подають до м’ясних, овочевих, рибних і гарячих закусок. Натуральний сметанний соус готують рідко. Частіше готують сметанні соуси з додаванням бульйону. Для цього розводять бульйоном борошняну пасеровку білу, проварюють до загустіння, додають сметану,сіль, перець і кип’ятять 3-5 хв. Кількість сметани коливається від 250 до 1000г на 1кг соусу; від цього залежить кількість борошна й бульйону.

Соуси яєчно-масляні

В яєчно-масляні соуси , щоб надати виразнішого смаку, до них додають лимонну кислоту або лимонний сік (1-2г на 1кг).

**Соус сухарний.** Вершкове масло розтоплюють, доки не випариться волога, потім проціджують . У підготовлене масло кладуть мелені підсмажені пшеничні сухарі, сіль, лимонний сік. Соусом сухарним поливають відварну капусту і варену нежирну птицю (курку, курчат, індичок).

**Соус польський.** У розтоплене вершкове масло додають зварені круто й подрібнені яйця, шинковану зелень петрушки або кропу, сіль, лимонну кислоту або лимонний сік. Подають до відварної риби.

**Голландський соус.** При виготовлені цього соусу вершкове масло емульгують , тому , незважаючи на великий вміст жиру, соус не викликає відчуття жирного і має ніжний смак. Для одержання емульсії яєчні жовтки розтирають із невеликою кількістю води, потім додають 1/3 об’єму за рецептурою масла, ретельно розтирають і, безперервнорозмішуючи, прогрівають на водяній бані (при 75-80 С ) до загустіння, нагрівання припиняють, і помішуючи, вводяють решту масла. Соус заправляють сіллю, лимонним соком або лимонною кислотою і проціджують.

Голандський соус не можна нагрівати до 70 С . Щоб зменшити вміст жиру і надати соусу стійкості, іноді додають розведену бульйоном і проварену борошняну пасеровку.

Подають до страв з відварної спаржі, цвітної капусти і нежирної риби( судак, сиг, стерлядь тощо).

**Соус голландський з гірчицею.** У голландський основний соус додають готову гірчицю, подають до смаженої риби осетрових порід.

**Соус голландський з вершками.** Вершки збивають і, обережно перемішуючи, додають у готовий соус.

ХОЛОДНІ СОУСИ

До холодних соусів входять соуси на олії (майонези), заправи , соуси на оцті (маринади), масляні суміши.

Подають холодні соуси до холодних страв і закусок і лише в окремих випадках – до гарячих страв.

Соуси на олії

Майонези. Олія є джрелом біологічно активних жирних кислот. При виготовленні майонезів олія зберігає біологічну цінність, добре засвоюється. Майонез – високодисперсна емульсія типу «масло у воді», де дисперсною фазою є масло. Для одержання майонезу яєчні жовтки розтирають із сіллю, цукром , гірчицею. Потім невеликими дозами додають олію, енергійно розтираючи суміш. Коли масло повністю поемуьгує, додають оцет.Завдяки чому соус стає білим і розріджується. Вміст жиру у соусі майонез досягає 77%.

За інших варіантів рецептур у готовий соус майонез додають остиглий білий соус, для якого борошно пасерують без жиру або замість нього використовують крохмаль.

Коли майонез зберігається у відкритому посуді , поверхня його висихає, відбувається дегідротація емульгатора та руйнування емульсії. Під дією світла жири окисляються , а утворення поверхнево активних продуктів окислення призводить до розшарування емульсії. При підвищенній температурі (20-30С) емульсія швидко руйнується. При температурі нижче -5С вода жовтків і оцту замерзає, і при відтаванні емульсія руйнується.

Соусом майонез заправляють салати, вінегрети, а також його подають до холодних закусок з риби, м’яса , птиці. З основного соусу готують його похідні: майонез зі сметаною, майонез із желе, соус майонез з корнішонами (до холодних рибних страв і риби смаженої у фритюрі), майонез із зеленню,у який додають пюре шпинату, подрібнену петрушку,кроп, ошпарену зелень естрагону (до холодних мясних і рибних страв), майонез із томатом і цибулею (до страв з гарячої смаженої і холодної риби).

ЗАПРАВИ НА ОЛІЇ.

Заправи – нестійкі емульсії , у яких олія емульгована в розчині оцту. За емульгатори у них правлять гірчиця і мелений перець. Частки перцю і гірчиці , адсорбуючись на поверхні жирових кульок, утворюють захисні плівки, а речовини , що вони містять, знижують поверхневий натяг і зменшують емульсії до розшарування.

Для заправ , крім гірчиці, використовують жовткисирих іварених яєць. Ці заправки стійкіші.

**Заправа салатна**. Розчиняють в 3 % - оцті цукор і сіль, додають мелений перець, олію, добре змішують перед вживанням.

**Гірчична заправа**. Гірчицю, сіль, цукор, мелений перець і варені жовткидобре розтирають, при безперервному збиванні поступово вводять олію, а потім оцет.

СОУСИ НА ОЦТІ.

Такі соуси мають гострий смак й використовуються для приготування холодних закусок. До цієї групи належать овочеві маринади (з томатом і без нього) і соус хрін.

**Маринад овочевий з томатом**. Моркву і біле коріння нарізають соломкою, цибулю – кільцями, пасерують на олії,додають томатне пюре і продовжують пасерувати 10-15хв, потім додають оцет, рибний бульйонсіль, цукор , лавровий лист ,гвоздику, корицю, проварюють 15-20 хв. Гарячим маринадом заливають смажену рибу.

**Маринад овочевий без томату**. Має ніжний смак. Для його приготування моркву і біле коріння шаткують соломкою, цибулю нарізають кільцями або півкільцями. Приготовлені овочі пасерують до повної готовності, додають оцет, запашний перець горошком, гвоздику, корицю й варять 15-20 хв. Наприкінці вводять сіль, цукор.

До холодних закусок з відварої риби і м’яса подають соус хрін. Для його приготуванняподрібнений на терці хрін обшпарюють, прохолоджують, а потім заправляють цукром, оцтом, іноді сметаною.

**2. Асортимент соусів, що випускається харчовою промисловістю**

Соуси промислового виробництва належать до групи гострих, делікатесних соусів і масляних холодних соусів (майонези). Гострі соуси подають у невеликих кількостях до таких страв, як шашлики, люля-кебаб тощо, або додають при виготовленні кулінарних соусів.

Майонези застосовують для приготування салатів або інших страв, а також готують на їх основі похідні.

**Фруктові соуси**. Готують із свіжих стиглих яблук, абрикосів, персиків, айви й інших плодів. Використовуютьпри виготовленні і подаванні круп’яних і борошняних страв або додають у соус майонез.

**Соус ткемалі**. Соус готують з слив ткемалі, додають базилік, кинзу, часник , червоний перець. Соус має гострий смак . Подають його до страв кавказької кухні.

**Соус томатний гострий**. Цей соус готують із свіжих помідорів або томатного пюре, додають цукор, оцет ,сіль, цибулю, часник і прянощі . Використовують при виготовленні м’ясних, рибних і овочевих страв.

**Соус «Кетчуп».** Його виробляють шляхом розпарювання томатів із цукром, часником, сіллю, оцтом і прянощами. Додають до м’ясних соусів і майонезу. Соус використовують перед подаванням м’ясних, рибних, овочевих страв.

**Соуси соєві.** Ці соуси відрізняються дуже гострим смаком та сильним пряним ароматом. Готують із соєвого ферметативного гідролізу, додають яблучне пюре, томатну пасту, олію, спеції, прянощі, цибулю, інші добавки. Подають до страв східної кухні, додають у червоні м’ясні соуси.

МАСЛЯНІ СУМІШІ

Масляні суміші готують шляхом розтирання розм’якшеного вершкового масла з різними продуктами. Після приготування масляні суміші формують брусочками, прохолоджують, нарізають шматочками і кладуть на смажену рибу, м’ясо, а також використовують для приготування бутербродів.

**3 Нові напрямки в технології соусів**

СОУСИ НА ОСНОВІ ОВОЧЕВИХ СОКІВ І ПЮРЕ, ПЮРЕ З БОБОВИХ

До смажених морепродуктів є соус з морквяного соку, який уварюють і заправляють сіллю, перцем, корицею та вершковим маслом.

Овочеві пюре розведені вином або м’ясним бульйоном – основа для безлічі легких соусів до смаженого м’яса. Овочі відварюють або припускають ( моркву з маслом і цукром ), поттім всі інгрідієнти протирають.Пюре змі шують із вином, бульйоном або вершками.

Для приготування таких соусів використовують солодкий перець , корнеплоди(ріпу, корінь селери, моркву), а також зелені овочі (салат, шпинат, щавель). Вершки або масло надають соусу ніжності. Ці соуси підходять до смаженого на сковороді та грилі м’яса.

СОУСИ НА ОСНОВІ ФРУКТІВ І ЯГІД

Соуси готують як для десертів,так і для страв з м’яса, птиці, дичини. За основу соусу беруть фруктове або ягідне пюре. Занадто густе розводять сиропом, водою , вершками. Фрукти із грубою клітковиною (персики, абрикоси,сливи) відварюють із сиропом, а потім протирають крізь сито. Соковиті ягоди протирають сирими. Яблука припускають до цілковитого розм’якшення й заправляють маслом.

Якщо соус готують до десерту, у нього додають цукор або мед. Наприклад, малинове або полуничне пюре можна прокип’ятити із цукром і водою, і тоді вийде знаменитий соус «Мельба» або «Куліс». Соус можна подати з персиком або грушею «Мельба»(бланшований персик,відварена груша на порції ванільного морозива, политі соусом і прикрашені збитими вершками).

**Малиновий соус**. Уварити цукор з вином і додати малину. Проварити 12 хв, постійно розмішуючи. Щоб соус вийшов пікантним , можна додати натерту цедру, гвоздику ,мускатний горіх.

Фруктові соуси з кислуватим смаком( наприклад, пюре з вареного агрусу. Змішане зсіллю, цукром, мускатним горіхом, олією, солодким перцем, шеррі) додають до смаженого м’яса , птиці, дичини. Проте як найбільше солодкі соуси з яблук, абрикосів або ягід підходять не тільки до десертів, але й до свинини, м’яса качок або гуски. Свинина добре поєднується з абрикосовим, яблучним , журавлиним соусом.

**Соус із чорної смородини.**  Відварити чорну смородину у червоному вині, додаючи цедру лимона, корицю й желе із сирої чорної смородини, сочок, отримаий від смаження куріпки, заправити борошном. Прокип’ятити до загустіння й довести до смаку, додавши сіль, перець і цукор. Інша технологія соусу із чорної смородини наступна: цибую тушкують зі смородиною, вливають бульйон , змішують із вершками , смородиновою настоянкою, додають сіль, перець.

**Апельсиновий соус.** У посуд,у який обсмажувалося пташеня, влити бульйон, довести його до кипіння і варити наповільному вогні декілька хвилин.Заварити крохмаль , розведений в невеликій кількості і знову кип’ятити , поступово зняти ззайвий жир і процідити. Цедру апельсина і лимона бланшувати. Оцет із цукром прогріти до стану легкої карамелі, влити сік апельсина й лимона і змішати з соусом, прокип’ятити,довести до смаку і процідити. Уготовий соус надати нашатковану цедру.

**Соус із мандаринів** подається до рибних страв. Для його приготуванняподрібнені часточки мандаринів змішують із вершками, жовтком , лимонним соком, салатним маслом,каррі. Розтовченим мегдалем, сіллю, цукром.

СОУСИ, ПРИГОТОВЛЕНІ З ВИКОРИСТАННЯМ М’ЯСНОГО СОЧКА

Це соуси, приготовлені на основі прийому деглясирування (деглясе).

Він полягає в тім, що зі сковороди, у якій смажилося м'ясо або птиця, зливають жир і заливають бульйон, базовий соус, пиво або вино й кип’ятять. Біле вино, що використовується замість води, додасть соусу приємного смаку, а елячий бульйон - насиченої консистенції. Червоне вино завдяки своєму смаку й кольору буде добре для соусу, призначеногодо темного м’яса . Міцні вина (марсала, мадера, портвейн) надаватимуть соусу насиченого смаку із солодкуватим відтінком. Такі соуси добре поєднуються зі смаком свинини. Для змякшення смаку і як загусник до цих соусів можна додати уварені жирні вершки.

НЕТРАДИЦІЙНІ СОУСИ

В сучасній ресторанній кухні зустрічаються соуси, які є оригінальні у використанні окремих видів кулінарної продукції.

Так, соусом може бути подана тушкована із часником і зеленнюовочева суміш із кабачків, цибулі, солодкого перцю і помідорів рататуй, наприклад до пельменів. Модний у європейських ресторанах суп капучіно (пюреподібний суп з молочною піною) нещодавно перетворився на неменш популярний **соус капучіно***.* А холодний протертий суп гаспачо – на холодний соус.

Просто готується **соус із протертої картоплі** . Відварну протерту картоплю зміщують з перетертим із сіллю часником, заправляють маслиновою олією. Потім, густу масу розводять невеликою кількістюлимонного соку йводи (бульйону). Такий соус можна подавати до відварної тріски.

**Соус із тунця.** Його подають до припущеної курячої грудинки. Для його приготування треба подрібнитиконсервованого тунця в маслі, додати маслинової олії, небагато молока, лимонного соку, сіль, каперси й перемішати до однорідної маси.

**Валентинівський соус**. Він призначений для м’яса , підсмаженого на грилі. Спочатку це суміш із дрібно нарізаних овочів ( обчищенихпомидорів, петрушки, цибулі шалота), полита м’ясним соком без жиру, лимонним соком і посипана кубикамимасла й меленим перцем. Цю суміш розтирають на підігрітій тарілці і на неї кладуть щойно підсмажене м'ясо-гриль. При цьому масло розтає, м’ясний сік перемішується з іншими інгрідієнтами. Виходить ароматичний соусіз м’яким вершковим присмаком.

**Контрольні запитання**

1. За якими принципами відбувається класифікація соусів?
2. В чому полягають особливості технології білих і червоних соусів на бульйонах?
3. До яких страв подають яєчно-масляні соуси?
4. В чому особливість приготування Голландського соусу?
5. Асортимент холодних соусів.

**ТЕМА №9**

**Асортимент і технологія кулінарної продукції з м’яса та субпродуктів**

**ПЛАН**

1. Характеристика сировини
2. Технологічний процес обробки м’яса. Виготовлення напівфабрикатів
3. Теплова кулінарна обробка м’ясних напівфабрикатів, приготування готової кулінарної продукції.

**1.Характеристика сировини**

На підприємствах ресторанного господарства кулінарна продукція зазвичай виробляється з яловичини, свинини, баранини і субпродуктів. Ветеринарне і товарознавче клеймування м’яса провадять відповідно з інструкцією «Інструкція з клеймування м’яса » , затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України зі змінами №51 від 03.07.2001.

Коли, після забою тварини м'ясо оглядаєветеринарний лікар і м'ясо відправляють на ринок, то у встановленому порядку видається довідка , за підписом ветеринарного лікаря, завірена печаткою ветеринарної установи, довідка видається на підставі результатів передзабійного огляду тварин; на продукти забою, якщо вони пройшли експертизу, також видається довідка , у якій зазначено , що продукція вироблена у місцевості , безпечнійщодо гостро заразних захворювань. На тушах ,які пройшли огляд ставиться клеймо. При вивезенні м’яса за територію адміністративного району власник м’яса мусить одержати і пред’явити ветеринарне посвідчення . На м'ясо , що пройшло ветогляд і визнано придатним для реалізації ветлабораторією, ставится клеймо прямокутної форми розміром 3х6 см з написом «Держветнагляд» іназвоюлабораторії ветеринарно-санітарної експертизи.

На м'ясо оленів, ведмедів, коней, придатному до вживання , ставиться клеймо прямокутної форми з написом здодатковим доповненням, що визначає вид тварин – «оленина».

М'ясо і субпродукти , що надходять у вигляді заморожених блоків, піддають повній ветсанекспертизі на підприємстві-виробнику , а потім ставлять клеймо на упаковці блоку, листку вкладиші, на транспортній тарі, товаро-транспортних накладних на кожну партію м’ясопродуктів. За характером термічної обробки м'ясо може бути охолодженим (температура в товщі м’язової тканини 0-4С); замороженим (температура в товщі стегна біля кістки не вище - 8С); підмороженим(температура по всій туші 2-3С).

Незалежно від термічного стану м’ясо за свіжістю поділяють на три категорії: свіже, сумнівної свіжості та несвіже. Для виготовлення продукції ресторанного господарства допускається м'ясо тільки категорії «свіже». На підприємствах ресторанного господарства не дозволяється використовувати м'ясо із трикутним клеймом, м'ясо биків, кнурів, м’ясні туші, напівтуші, , четвертини з дефектами промислового розбирання, заморожене більше одного разу, свинячі туші й напівтуші з пожовтілим шпиком.

**2.Технологічний процес обробки м’яса. Виготовлення напівфабрикатів**

Технологічний процес механічної та гідромеханіної обробки м’яса включає наступні стадії: розморожування м’яса , видалення клейма іобмивання, розбирання туш на частини (відрубки), обвалювання м’яса , приготування напівфабрикатів.

Розморожування м’яса провадять в повільному режимі , що забеспечує максимальне відновлення якісних показників, властивих для охолодженого м’яса. М'ясо зберігають у підвішаному стані, розміщують його на гачках так, щоб тущі, півтуші і четвертини не торкалися між собою та стінок камери. Для зберігання й повільного розморожування м’яса , що надходить у вигляді заморожених блоків, у камері передбачають стелажі й дерев’яні підтоварники.

У холодильній камері підтримується температура …-1- 0С відносна вологість повітря 90-95%, швидкість від притоково-витяжної вентиляції 1м/с. У цих умовах яловичі півтуші розморожуються близько п’яти діб, яловичі четвертини, свинячі півтуші, баранячі і телячі туші – від двох до трьох діб. М'ясо вважається розмороженим, коли температура в товщі м’язової тканини досягатиме -1С. Розморожене м'ясо може зберігатися в холодильній камері не більше двох діб. Розморожувати м'ясо у воді забороняється.

Якщо потрібно швидко розморозити м'ясо (незважаючи на втрати деякої кількості м’ясного соку ) , заморожені туші, напівтуші, четвертини розкладають на виробничих столах у м'ясо-рибному цеху так, щоб вони не стикалися між собою. Через добу м'ясо переносять до холодильної камери й витримують у підвішеному стані 24 год. При температурі 0С. Там майже відбувається цілкове вцдновлення білкових структур м’яса , пошкоджених при заморожуванні й швидкому розморожуванні.

Розбирання м’яса здійснюють у м’ясних, м'ясо-рибних цехах або заготівельних цехах.

Клейма видаляють гострим ножем вручну. Обмивання м’яса здійснюють у підвішеному стані над ваннами або трапами , з’єднаними з каналізацією . Вода, підігріта до 40-50С, за допомогою гнучкого шланга подається на робоче місце мийника. На кінці шланга прикріплена м’яка щітка,яку після закінчення роботи ретельно промивають миючими засобами і дезінфікують.Вода по шлангу подається під тиском, тому мийники працюють в спец одязі і в гумових чоботах. Під час обмивання поверхні туш, загальна мікробна обсіменінність поверхні м’яса знижується на 95-99%. Після обмивання м'ясо обсушують при циркуляції холодного сухого повітря або серветками разового користування. Подальша обробка необсушених туш забороняється за правилами техніки безпеки.

Туші розбирають за певними схемами. На рис.1 показана **схема розбирання яловичої півтуші**. Розбирання починають з відокремлення вирізки. Потім півтушу по останньому ребру ділять на дві четвертини: передню і задню. Передню четвертину розчленовують на три частини: лопаткову, шийну, реберну. Задню четвертину розчленовують на дві астини: поперекову й тазостегнову. Ререлічені частини (відруби) піддають обвалюванню, відокремлюють м’якоть від кісток, хрящів і сухожилків. Правила обвалювання докладно описані в технологічних інструкціях. Мета обвалювання – одержання великих шматків мяса з найменшою кількістю обрізків і порізів м’язів, наявність яких знижує стійкість м’яса до мікробного псування. У результаті розбирання яловичої туші 1-ї категорії вгодованості й обвалювання виробів вихід м’ясної м’якоті становить 73,6%, кісток, сухожилків і хрящів -25,4%, втрати 1%.

**Схема розбирання свинячої півтуші** показана на рис.2.

Розбирання починають із відокремлення вирізки. Потім розділяють півтушу на передню і задню по контуру задньої ноги між крижовим і поперековим хребцями. Від передньої півтуші відокремлюють лопаткову частину, а спинно-грудну частину розпилюють поперек ребер на корейку й грудинку. Довжина ребер корейки не повинна перевищувати 8см, від корейки відокремлюють шийну частину по останньому шийному хребцю. Обвалюють окіст (задню ногу) , лопаткову і шийну частини. Вихід м’яса при розбиранні та обвалюванні свинячих півтуш залежить від категорії вгодованності.

Асортимент м’ясних кулінарних напівфабрикатів включає: великокускові напівфабрикати, котлетне м'ясо , порціонні напівфабрикати, дрібнокускові напівфабрикати, січені напівфабрикати.

Великокускові напівфабрикати – це великі м’язи або група м’язів отриманих при обвалюванні певних відрубів м’ясної туші . Великокускові напівфабрикати , як правило, безкісткові за винятком корейки і грудинки. Після обвалювання шматки м’яса піддають жилкуванню (видаляють грубі плівки й сухожилля), краї вирівнюють. Великокускові напівфабрикати можна використовувати цілими для варіння, смаження, тушкування і запікання, а також як вихідну м’ясну сировину для приготування порціонних і дрібнокускових напівфабрикатів.

Порціонні м’ясні напівфабрикати поділяють на натуральні і паніровані. Вони можуть бути безкістковими й м'ясо-кістковими. Приготування м’ясних порціонних напівфабрикатів пов’язано з дотриманням правил, що забеспечують високу якість готової продукції. Перше правило передбачає нарізування порціонних шматків поперек напрямку м’язових волокон. Це сприяє поліпшенню консистенції смаженого м’яса, тому що при тепловій обробці в результаті денатурації і зсіданні м’язових білків мязові волокна ущільнюються, внаслідок чого зростає зусилля, необхідне для розрізування або розкусування м’язового волокна . Одночасно коллаген прошарків сполучної тканини, особливо в перимізії, частково переходить в глютин, завдяки чому опір під час нарізання м’яса уздовж м’язових волокон зменшується.

Друге правило передбачає, щоб при нарізанні м’яса порціонні шматки виходили рівномірної товщини. Третє правило полягає у вирівнюванні порціонних шматків за товщиною з одночасним розпушенням сполучної тканини, що прискорює гідротермічну дезагрегацію колагену.

З вирізки, товстого і тонкого краю (яловичина), а також з корейки (баранина, телятина, свинина) готують такі натуральні порціонні напівфабрикати, як біфштекс, філе, лангет, антрекот, котлети натуральні з реберною кісточкою, ескалоп.

З м’яса, з інтенсивно розвиненою сполучною тканиною, а це – верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини яловичини, тазостегнової і лопаткової частин баранини і свинини – готують паніровані напівфабрикати: ромштекс, шніцель тощо.

Панірування м’ясних напівфабрикатів полягає в тому, що добре розпушений порціонний шматок м’яса солять додають перець, змочують у яєчному л’єзоні ,потім з обох боків щільно посипають меленими сухарями, із пшеничного хліба вищого гатунку. Для приготування л’єзону до яєчного меланжу додають води 20-25%, добре перемішують.

Мета панірування – створення на поверхні м’яса захисного покриття. Що при смаженні перетворюється на смаковиту золотаво-коричневого кольору кірочку, приємного м’ясного аромату . Панірування зижує втрату м’ясом води присмаженні. Так , втрати маси при смаженні натуральних напівфабрикатів становлять 37%, а панірованих 27%.

Дрібнокускові напівфабрикати, вироблені з яловичини, баранини, свинини, телятини, призначені для смаження або тушкування. З яловичини (вирізка, товстий і тонкий край) виробляють безкісткові напівфабрикати: бефстроганов-м'ясо нарізають у вигляді брусочків масою 5-7г і 10-15г (піджарка); із частин тазостегнового відрубу м’якоть нарізають кубиками масою 10-15г для азу і 20-30г для плову й гуляшу; із напівфабрикатів ля національних страв на підприємствах ресторанного господарства поширений шашлик, нарізають його увигляді шматочків пласкоквадратної форми масою -40г з вирізки , товстого й тонкого країв, верхнього і внутрішнього шматків тазостегнового відрубу. Шашлик нанизують на еталеві шпажки-шампури для смаженняв електрогрилях або на мангалах.

М’ясні січені напівфабрикати поділяютть на: натуральні і з наповнювачем,тобто з котлетної маси. При недостатній жирності яловичого м’яса в нього додають свинину у співвідношені 2:1.

Для м’ясних січених натуральних напівфабрикатів котлетне м'ясо подрібнюють у м’ясорубці з додаванням сала –сирцю й ріпчастої цибулі , добре перемішують , додають хлорид натрію , чорний мелений перець і невелику кількість води( 5-8% маси м’яса ) . Сало –сирець надає готовим виробам соковитості, але зайва кількість жиру (більше20%) погіршує структуру фаршу , ускладнює формування виробів. Сиру ріпчасту цибулю в м’ясному фарші можна замінити пасерованим або цибулевим порошком. Цибуля підсилює м’ясний смак і запах в готових виробах. Також використовують порошкоподібні мускатних горіх або кардамон.

До якості хліба , що використовується у складі котлетної маси , висувають певні вимоги: хліб має бути черствим , тому що при використанні свіжого хліба консистенція котлетної маси виходить подібною до мазі; сорт хліба повинен бути не нижче вищого, тому що хліб нижчих сортів має виражений смак і аромат, які передаються готовим м’ясним виробам.

В за кордонних країнах за водоутримуючий компонент в січених м’ясних виробах використовують борошно і спеціально оброблені модифіковані крохмалі. Асортмент напівфабрикатів з м’ясної котлетної маси включає котлети, биточки, шніцелі, тюфтельки, зрази, рулети. Велику частину виробів панірують у сухарях , а тюфтельки – у борошні; рулет не панірують, перед запіканням його змащують сумішщю яйця зі сметаною і проколюють у декількох місцях для виходу повітря при випіканні.

М'ясо –рослинні і фаршировані вироби готують за спеціально розробленою технологією, як фарші використовують овочі,із грибами, овочі з рисом, яблука, айву та інші плоди. Розмаїтість кольорів, смаку, консистенції фаршу може бути досягнутаз допомогою фісташок,грибів , вареного язика, пюре зі шпинату , печінки тощо.

Фірмові підприємства ресторанного господарства розробляють власні рецептури гамбургерів, у яких за м’ясну сировинузастосовується нежирна м’якоть тазостегнової частини або лопаткового відрубка.

В ресторанній кухні використовують різні способи подрібнення фаршів. Кращим способом, при якому зберігається сік , є січення м’яса вручну. Бажано, щоб ножі були важкими і гострими. Другий спосіб подрібнення – пропущення крізь м’ясорубку . Фарш при цьому виходить сухіший. Третій спосіб – використання блендера. Ніжне і однорідне за структурою пюре можна одержати, пропускаючи м’ясне пюре , крізь кругле сито за допомогою пластикового шкребка.

*Види фаршів, які використовують в іноземній кухні деяких країн.*

**Фарш зі свинини.** 250г телятини, 250г свинини, коньяк, 250г свинячого шпику, сіль, перець.

Нарізану телятину і свинину витримати в коньяку 1 годин,подрібнити із свинячим шпиком, протерти крізь сито , заправити сіллю і перцем.

Для одержання однакової консистенції фаршу до нього додають пюре з курячої печінки. Печінку треба підсмажити із цибулею, фламбувати її в бренді й пропустити її крізь сито. При підсмажуванні печінка ущільнюється , і при введенні її у фарш суміш виходить більш в’язкою , ніж при додаванні непідсмаженої печінки, що робить пюре занадто рідким. Фарш,що містить підсмажену печінку підходіть до паштетів та галантину.

**Фарш о гратен.** 120г бекону, 60г масла, лавровий лист, 30г цибулі, 240г курячої печінки.

Бекон дрібно нарізають, обсмажують із маслом , додають лавровий лист, цибулю, обсмажують до золотавого кольору. Уводять курячу печінку, підсилюють нагрівання й доводять печінку до готовності. Всі інгрідієнти протирають крізь сито.

Для з’єднання всіх компонентів суміші у фарш додають яйця і панірувальні сухарі, які зазвичай замочують із невеликою кількістю міцного бульйону до утворення густої пасти для того,щоб надати суміші легкості. Такі пасти називають панадами. Всі панади готують за допомогою теплової обробки , але використовують їх холодними.

Будь-який фарш поліпшить свій смак, якщо його накрити й поставити в прохолодне місце на кілька годин перед початком приготування рулету. Яйця, бренді, й панаду варто вводити перед приготуванням суміші.

**Приготування фаршу – мусліну (мусу) з телятини.** Фарш-мус являє собою суміш пюре з ніжного м’яса телятини, з’єднаної з яєчними білками з додаванням вершків.

М'ясо подрібнюють блендером, протирають крізь сито , додають, сіль, перець, мускатний горіх. Яєчні білки вводять поступово, після того, як м'ясо перероблять у пюре.Потім масу протирають шкребком крізь сито, перекладають в металевий посуд, накривають плівкою, видаливши повітря , і залишають у холодильнику на 30 хвилин. В охолоджену масу поступово додають вершки і збивають на холодній бані. Після кожного доповнення вершків масу варто прохолоджувати. Потім накрити масу плівкою і охолодити. Ліпше прохолоджувати не тільки інгрідієнти, але й посуд, щоб одержати густу суміш, що може з’єднати більшу кількість вершків. Використовувати фарш можна за декілька годин після введення вершків.

Панірувальні сухарі , вироблені підприємствами хлібопекарської промисловості, не повністю задовольняють органолептичні показники якості, тому прагнення замінити панірувальні сухарі іншим продуктом обумовлено необхідністю зменшити кратність теплової обробки продуктів.

М’ясні напівфабрикатирозфасовують у функціональні ємкості «гастроном»,які виготовлені як із нержавійної сталі, так із харчового алюмінію або пластику. Великокускові, порціонні й січені напівфабрикати укладають в один ряд, дрібнокускові і м’ясний фарш – шаром 5см. Розфасовані напівфабрикати доправляють на інтенсивне охолодження до досягнення температури в геометричному центрі напівфабрикату не вище 8С і не нижче 0 С. Тривалість охолодження е повинна перевищувати 2 год Швидке охолодження досягається за допомогою холодильних шаф і камер з примусовим рухом повітря. Маркірують тару з напівфабрикатами ярликами, в яких зазначають : назву підприємства- виробника , товарний знак, назву напівфабрикату , масу нетто й брутто, дату й годину виготовлення, термін реалізації, номер або прізвище пакувальника, номер і назва нормативного документа. Один екземплярярлика вкладаютьу ємність з апівфабрикатом і по одному наклеюють на торцях функціональної ємкості.

На кожен контейнер з напівфабрикатами оформляється товарно-транспортна накладна, у якій зазначають кількість місць (функціональних ємкостей), масу нетто напівфабрикату кожного найменування, ціну ,сумму,а також відомості, що містяться на ярликах. На товарно –транспортних накладних ставлять підписи керівник підприємства , завідувач цеху або експедицією, санветлікар і засвідчують печатками. Контейнери повинні бути з інвентарними номерами, які проставляються у всіх супровідних документах.

**3 . Теплова кулінарна обробка м’ясних напівфабрикатів, приготування готової кулінарної продукції**

Продукцію поділяють на страви і гарячі закуски, температура подавання повинна бути 65С. Маса основного м’ясного продукту в страві зазвичай становить 75-150г, у гарячій закусці – 40-50г. М’ясні страви подають як правило, з овочевими гарнірами, маса яких становить 100-150г.

ВІДВАРНЕ М'ЯСО І МЯСНІ ПРОДУКТИ

М'ясо варять у вигляді великокускових напівфабрикатів. Від яловичої туші використовують для варіння зовнішній і бічний шматки тазостегнового відрубка , грудинку і пружок. З туш дрібної худоби використовують м’якоть задньої ноги, лопаткову частину, грудинку.

Тривалість варіння м’яса залежить від виду і віку тварини: шматки яловичини від тазостегнового відрубка варять 2-3 год, баранину й свинину -1,5-2год, телячу грудинку 1-1,5 год. Готовність м’яса визначають за допомогою кухарської веделки перекладають із бульйону на лист, у центрі шматка проколюють до серединийого товщини. Готове м'ясо виймають з бульйону, охолоджують до 40-45С, нарізають поперек м’язових волокон і укладають по дві-три скибочки на порцію, укладають рядами, заливають підсоленим бульйоном , доводять до кипіння і зберігають на марміті при 60-65С. Перед подаванням відварного м’яса , його викладають на підігріті порцелярні тарілки і заливають соусом: білим, білим з грибами , сметанним із хроном, молочним із цибулею(до відварної баранини), червоним кисло-солодким, цибулевим, грибним та ін. До жирного м’яса подають більш гострі соуси. До відварного м’яса подають відварні і припущені овочі: капусту відварну всіх видів (крім червоноголової), заправлену маслом; моркву припущену з маслом або молочним соусом, зелений горошок відварний чи консервований з маслом, кукурудзу консервовану з маслом, спаржу з маслом, картопляне й овочеве пюре, салати з свіжих овочів, відварні гриби, маслини, оливки.

**Грудинка теляча с соусі біле вино.** Телячу грудинку готують видаливши реберні кістки, промивають і припускають 30-40хв із додаванням м’ясного бульйону, лимонної кислоти , пасерованої ріпчастої цибулі, петрушки , селери, солі, та спецій. Готову телятину нарізають по одному на порцію в вигляді широких шматків, зберігають в гарячому бульйоні. Для приготування соусу вершкове масло кип’ятять при помірному нагріванні до абсолютного видалення вологи, додають борошно і пасерують, далі додають невеликими порціями теплий м’ясний бульйон, проварюють, проціджують, вливаютьдоведенне до кипіннясухе біле вино. Припущену телячу грудинку перекладають у соус іпрогрівають 15 хв. Подають грудинку з цим же соусом й овочевим гарніром.

**Баранина відварна з овочами.** Готують страву із баранячої грудинки з додаванням м’якоті лопаткової частини. М'ясо нарізають по 1-2 на порцію, додають воду, сіль, цибулю, моркву, петрушку і варять до готовності. Потім до баранини додають нарізані кубиками сирі овочі (картоплю, ріпу, моркву, пасеровану цибулю), спеції і варять до готовності овочів. Готову страву заправляють часником. Перед подаванням у баранчик кладуть овочі разом із соусом, зверху-м'ясо , посипають зеленню.

**Котлети парові із свинини або телятини.** Готують із реберної частини корейки, м'ясо нарізають по одному шматку на порцію порібриною, реберну кістку на одну третину зачищають, м'ясо відбивають, додають солі, перцю, і припускають в бульйоні з грибним відваром і сухим білим вином близько 30 хв. Подають на підігрітій тарілці кладуть котлету, зверху- варені печериці, кружечок очищеного від шкіри лимона, посипають зеленню петрушки. Навколо розкладають гарнір з відварних і свіжих овочів. Соус паровий готують заздалегідь,подають окремо в соуснику або підливають під котлету.

*СВИНОКОПЧЕНЯ ТА СУБПРОДУКТИ*

***Сирокопчені***окіст, бекон, корейка,грудинка відварюється у тому вигляді, у якому випускають підприємства м’ясної промисловості. Корейку і бекон варять 30-40 хв, грудинку – 1год, окіст 1,5-2год у мінімальній кількості рідини при повільному кипінні без спецій та ароматичного коріння. Варені свинокопченя (без шкірки, кісток, хрящів) нарізаютьпоперек напрямку мязових волокон на порціонні шматки по 2-3 на порцію і подають із квашеною капустою, зеленим горошком,рисом ,квасолею та іншими гарнірами.

**Язик відварний**. Язики , що пройшли гідромеханічну обробку , кладуть у посуд , заливають холодною водою (1:1), нагрівають. Після закипання й видалення піни додають сіль, цибулю , ароматичне коріння і варят при повільному кипінні. Готові язики перекладають у холодну воду і швидко знімають з них шкіру. Зберігають їх у відварі, а потім порціонують так само, як відварне м'ясо.

**Мозок відварний.** Неушкоджений мозок промивають, замочують у холодній воді на 1,5-2 год , потім не виймаючи з води видаляють із поверхні мозку плівку. Варять близько 20 хв при слабкому кипінні, додаючи сіль, цибулю, спеції, оцет. Оцет сприяє ущільненню мозку і полегшує його порціонуванню. Варений мозок перекладають на підігріту тарілку , поливають паровим або білим соусом, гарнірують вареними грибами, свіжими помідорами, маринованими огірками, лимоном тощо.

**Рубці в соусі .** Шлунки великої й дрібної худоби, які надходять обробленими , їх розрізають на великі шматки , вимочують в холодній воді з оцтом 8 годин. Кожні 2-3 годиниводу змінюють, потім рубці бланшують свіжим окропом 5 хв , ретельно зачищають, промивають, заливають свіжою водою й варять до готовності 5годин. За годину до закінчення варіння кладуть сіль, цибулю, ароматичне коріння. Іноді перед варінням рубці згортають рулетом і перев’язують шпагатом. Після варіння шпагат видаляють , рулет нарізають порціями, складають у посуд, заливають підсоленим мясним бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті при 75-80С. Подають рубці під соусами: червоним, цибулевим, томатним, сметанним з хроном – з відварними й припущеними овочами.

**Вим’я** перед варіням розрізають на шматки масою 0,5кг , вимочують у холодній воді з оцтом, потім заливають свіжою водою і варять 3 години , додаючи сіль, ароматичне коріння, спеції. Готове вим’я нарізають на 2-3 шматки на порцію, складають у посуд, заливають готовим соусом, прогрівають. До вим’я використовують такі соуси, як наприклад: червоний, цибулевий, цибулевий з гірчицею, червоний із цибулею й огірками, сметанний із хроном. Гарніри – відварні і припущені овочі, заправлені маслом або молочним соусом.

**М’ясні січені котлети , биточки, тюфтельки, фрикаделі без паніровки на парі.** Їх викладають одним шаром у пефоровані функціональні ємкості. Варіння паром здійснюється у пароварних шафах і пароконвектоматах. Готові вироби подають під соусами з овочевими гарнірами.

ТУШКОВАНЕ М'ЯСО І М’ЯСНІ ПРОДУКТИ

Тушкуванню піддають м'ясо ,що містить підвищену кількість сполучної тканини й колаген , стійкий до гідротермічного впливу. Від яловичої туші для тушкування беруть м’якоть задньої ноги і лопаткової частини, від свинячої і баранячої – грудинку разом з реберними кістками, а також м’якоть задньої ноги й лопаткову частину.

Серед страв і закусок з тушкованого м’яса поширені три групи: м'ясо тушковане великим шматком з подальшим нарізанням на порції; м'ясо тушковане у вигляді порційних шматків; м'ясо тушковане у вигляді дрібних шматків (баранячу і свинячу грудинкурубають із реберними кісточками) .Для тушкування використовують товстостінний посуд із припасованими кришками.

**М'ясо ,тушковане великим шматком.** Його готують із зовнішнього,бічногошматків тазостегнового відрубка яловичої туші, м’якоті задньої ноги, лопаткової частини й грудинки туш малої худоби. До великих шматків м’яса (1-1,5кг) додають сіль,перець , обсмажують на розтопленому свинячому або яловичому жирі, перекладають у каструлю, потім у цій же сковороді обсмажують цибулю, моркву, ароматичне коріння, з’єднують їх із м’ясом додають до м’яса бульйон, червоне сухе виноградне вино, пюре спеції. Рідина має повністю покривати м’ясо. Нагрівання підсилюють , після кипіння, щільно накривають кришкою і поміщають ужарову шафу з темпервтурою 150-160С. Тушкують яловичину 2години , баранину й свинину -близько 1 години. Готове м'ясо виймають із бульйону, нарізають на порції, кладуть в гастроємкість . Бульйон проціджують , овочі протирають, додають пасероване борошно, проварюють і проціджують. Отриманим соусом заливають нарізане м'ясо , прогрівають, доводять до кипіння. Подають м'ясо з соусом. На гарнір використовують смажену картоплю , смажені, тушковані, відварні і припущеніовочі, овочеві рагу.

**М'ясо тушковане в пиві.** М'ясо нарізають у вигляді порціонних шматків, додаютьсіль, перець,обсмажують , кладуть у посуд , заливають гарячою сумішшю червоного соусу і світлого пива, й тушкують до готовності на протязі 1 години. Подають із смаженими овочами ,макароннми виробами.

**М'ясо духове** готують із яловичини, баранини й свинини. М'ясо нарізають поперек м’язових волокон на порціонні шматки , розпушують, додають сіль, перець, панірують у борошні , обсмажують з обох боків, викладають у посуд , додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон і тушкують до готовності. Картоплю, моркву, баклажани нарізають кубиками, обсмажують , кладуть на м'ясо , додають дрібно нарізану зелень і тушкують до готовності. Перед подаванням в баранчик викладають гіркою овочі , на них м'ясо із соусом , посипають із зеленню. Томатне пюре у цій страві можна замінити свіжими помідорами.

**Зрази** відбивні готують із яловичини або свинини. Нежирну мякоть нарізають у вигляді широких, добре видбивають їх, вирівнюючи по товщині , на середину кладуть фарш , загортають у вигляді ковбасок, обсмажують і складають у посуд, додають бульйон, пасеровану цибулю, моркву петрушку, томатне пюре і тушкують 40 хв. Бульйон зливають , готують на ньому соус, ним заливають зрази, проварюють 15 хв. Подають як страву із соусом по 2 шт. на порцію з гарніром або без нього, або як гарячу закуску (по1 шт.). Для приготування фаршу дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують до готовності на розтопленому маслі, додають дрібно нарізані варені гриби, сухарі, зелень петрушки, сіль, перець.

**Баранина тушкована з баклажанами,** її готують у керамічних горщиках із кришками по 3 шматка на порцію, грудинку рубають із реберними кістками, додають сіль, перець, обсмажують на курдючному жирі або маслиновій олії. Баклажани нарізають кубиками , помідори , цибулю - часточками , овочеву квасолю – квадратиками. Баранину викладають у горщики, додають бульйон, зелень пряну, закривають кришками,тушкують у жаровій шафі протягом години. Готову страву подають в горщиках і розкладають на тарілки столовою ложкою. Окремо подають насічену зелень кропу.

**Гуляш**, готують із яловичини , баранини ,свинини. М'ясо нарізаютьшматочками плосько квадратної форми масою 30 г,додають сіль, перець, обсмажують, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре бульйон і тушкують до повного розм’якшення м’яса . Потім кладуть пасероване борошно, сметану, перець горошком, лавровий лист і проварють 15хв. Гуляш подають із різноманітними гарнірами. Без гарніру гуляш можна подавати як гарячу закуску.

**Рагу** готують із баранини і свинини. Грудинку після видалення грудної кістки січуть на шматки масою 40 г, м’якоть лопаткової частини ріжуть шматочками масою 30г. Послідовність приготування рагу така сама,як і гуляшу, але після готовності м’яса додають обсмажені овочі (цибулю,моркву,картоплю, петрушку) і тушкують до готовності овочів. Подають м'ясо з овочами і соусом.

**Азу** готують із яловичини, з м’якоті тазостегнового й лопаткового відрубів. М'ясо нарізают широкими шматками, поперек мязових волокон, розпушують їх, після чого нарізають брусочками , перетином 1см, завдовжки 3-4 см, потім його солять, додають перцю, , обсмажують на розтопленому маслі або яловичому жирі, викладають у посуд, додають пасеровану цибулю, томатне пюре, бульйон і тушкують до готовності. Потім додають пасероване борошно , солоні огірки, проварюють15хв,кладуть обсмажену картоплю,, часточки свіжих помидорів і тушкують до готовності картоплі. Наприкінці тушкування додають лавровий лист. Подають м'ясо з овочами і соусом, посипають дрібно нарізаною зеленню, посіченим часником.

**Плов**  готують із яловичини, баранини , додаючи рис, цибулю, моркву, олію, сіль, спеції.Використовують мякоь тазостегнового відрубка, від баранячого – будь-яку частину, м'ясо подрібнюють на шматочки масою 30-40 гр. Рис шліфований круглий , перебирають,промивають теплою водою. Цибулю ріпчасту шаткують півкільцями. Моркву ріжуть довгою соломкою. Обов’язково дотримуються наступних пропорцій між м’ясом, рисом, цибулею, морквою та олією – 1:1: 0,5:1: 0,5. Вода витрачається з розрахунку 2л на 1 кг рису.

**Плов** – національна страва народів Середньої Азії, його готують у казанах сферичної форми. У нашому посібнику опис приготування цієї страви викладено стосовно звичайних підприємств ресторанного господарства, де у гарячому цеху яких є плити і жарові шафи.

У сухий казан наливають олію, нагрівають її до початку димоутворення. Якщо олія нерафінована, то димоутворення має тривати кілька хвилин, пртягом якого вигорають смакоароматичні речовини, характерні для олії данного виду. В олію кладуть нашатковану цибулю, смажать, періодично перемішуючи шумівкою до золотавого забарвлення. Потім викладають м'ясо , попередньо змішане з сіллю, спеціями (зіра,чорний і червоний мелений перець, хмелі-сунелі, мелений коріандр, порошок мускатного горіха тощо). М'ясо смажать при інтенсивному нагріванні й періодичному перемішуванні. Коли вода ,що виділиласся від м’яса , википить і з’явиться запах смаженого м’яса , нагрівання зменшують і на м'ясо викладають шар нашаткованої моркви, додають сіль і накривають кришкою, нагрівають декілька хвилин. Потім роблять проколювання широким лезом ножа і по ньому на дно посудупідливаютьгарячу воду для утворення водяної подушки, щоб запобігти підгорянню плову. Після цього на моркву викладають підготовлений рис , розрівнюють, роблять численні проколи ножем, по лезу якого рис заливають гарячою підсоленою водою. У результаті цього шар води над рисом не повинен перевищувати 20 мм. Нагрівання підсилюють, домагаючись рівномірного кипіння вмісту казана. Коли вода з поверхні рису всотається, посуд закривають кришкою і переносять ужарову шафу з температурою 200 С. Через кожні 10-15 хв посуд із шафи виймають і перевіряють готовність рису. У разі необхідності в рисі роблять поглиблення і дрливають гарячу воду. У готовому плові рис має бути розсипчатим.

У літературі описано чимало способів приготування плову . Крім моркви . до плову можна додаватиродзинки,часник, айву,нут і т.д.

СМАЖЕНЕ М'ЯСО І М’ЯСНІ ПРОДУКТИ

До м’ясних страв , приготовлених з м’яса , смаженого великими шматками , належать «бараняче сідло» , «порося молочне смажене» й інші, що готують для бенкетів.

До порційних страв із смаженого м’яса належать: біфштекс,філе, лангет, антрекот, ромштекс, котлети з телятини, баранини,свинини натуральні й відбивні , ескалоп , шніцель.

**Біфштекс, філе, лангет** – порціонні страви , що готують із вирізки. **Біфштекс** нарізають із головної частини вирізки, додають сіль,перець.смажать з обох боків, подають із овочевими гарнірами. Біфштекс поливають вершковим маслом. Різновидом цієї страви є біфштекс по-гамбургському, коли на смажене м'ясо кладуть яєчню з одногояйця, біфштекс по-селянські , коли на смажене м'ясо кладуть ріпчасту цибулю,смажену у фритюрі.

**Філе** нарізають із середньої частини вирізки, додають сіль, перець, , обсмажують з обох боків, перед подаванням поливають маслом, подаютьз овочевим гарніром. Філе у соусіподають у баранчику: на підсмажену скибочку хліба кладуть смажене м'ясо , на м'ясо варені гриби,смажені помідори, підсмажену шинку ( й бекон), поливають червоним соусом ,обкладають овочевим гарніром.

**Лангет** нарізають по 2 шматки на порцію із хвостової (тонкої частини) вирізки, злегка відбивають, додають сіль, перець, обсмажують з обох боків. Перед подаванням лангету можливі два варіанти: з гарніром, соус подають окремо; у соусі та з гарніром.

**Антрекот** нарізають з товстого, тонкого краю розпушують , додають сіль, перець, смажать з обох боків . Подають зі складним овочевим гарніром , до складу якого входить струганий корінь хрону. На м'ясо кладутьшматочок зеленогомасла, що заміняє соус.

**Ромштекс** - панірований смажений виріб з яловичини. З верхнього або внутрішнього шматка тазостегнового відрубка арізають поодному шматку на порцію, м'ясо добре розпушують , додають сіль, перець ,змочують в льєзоні і панірують в сухарях, смажать з обох боків , досмажують 5-7 хв у жаровій шафі при 250-270С. Ромштекс поливають розтопленим вершковим маслом і подають зі складним овочевим гарніром.

Котлети з реберною кісточкою готують із реберної частини корейки у двох варіантах: натуральні й відбивні (паніровані). Край реберної кісточки завдовжки 2-3см зачищають, м’якоть котлети відбивають і вирівнюють по товщині , додають сіль, перець, обсмажують з обох боків. На котлету кладуть шматочок зеленого масла й подають з овочевими гарнірами. Готуючи відбивні котлети, підготовлену м’якоть змочують у яєчному льєзоні , панірують в сухарях , смажать на розтопленому маслі . Перед подаванням поливають розтопленим маслом, соуси до котлет подають окремо.

Довжина реберної кісточки в котлеті має становити 12 гр, свинячої й телячої – 20гр. Втрати маси при смаженні котлет становлять 36-37%, відбивних-27%.

**Ескалоп** готують із свинин, баранини, телятини. Із ниркової частини корейки нарізають по2 шматки на порцію, відбиваютьїх, додаютьсіль,перець,смажать з обох боків, , на розтопленому маслі або відповідному розтопленому жирі. Подають ескалоп зі складним овочевим гарніром, м'ясо пливають розтопленим вершковим маслом. Ескалоп зі свинини подають зі смаженими помідорами. Ескалоп у соусі подають у баранчику, на смажене м’ясо кладуть варені гриби, смажені нирки й помідори, поливають соусом червоним з вином або червоним з естрагоном. У всіх трьох варіантах м'ясо викладають на крутон підсмаженого хліба.

Шніцель відбивний готують зі свинини ,баранини, телятини з м’якоті окостів, лопаткової частини а від свинячих туш – м’якоть шийної частини. М'ясо нарізають по одному шматку на порцію , розпушують і вирівнюють по товщині , додають сіль, перець,змочують у яєчному льєзоні і панірують в сухарях. При подачі готовий шніцель поливаютьрозтопленим вершковим маслом, подаютьзі складним овочевим гарніром, лимоном і зеленню. Втрати маси шніцеля : свинина й телятина-27%, баранина-30%..

ДРІБНОКУСКОВІ М’ЯСНІ СМАЖЕНІ СТРАВИ

**Бефстроганов** готують із яловичої вирізки, тонкого й товстого країв. М'ясо нарізають на тоненькі шматочки (завтовшки 5мм) , відбивають або розпушують , нарізають у вигляді брусочків ,додають сіль, перець. Тоненько нашатковану ріпчасту цибулю смажать на розтопленому маслі , докладають м'ясо і смажать при інтенсивному нагріванні, постійно перемішуючи лопаткою. Коли вся вода з м’яса випариться і зявитьсся запах смаженини, додають сметану, томатне пюре, пасероване борошно, перець горошком,лавровий лист, добре перемішують і нагрівають до закіпання. Подають зі смаженою у фритюрі картоплею або як самостійну гарячу закуску без гарніру.

**Піджарку** готують ,використовуючи підлопаткову частину, товстий, тонкий край яловичої туші, баранячої і свиняої туш – м’якіть окосту, лопаткової частини. М’ясо нарізають тоненькими широкими шматками, розпушують або відбивають , після чого шаткують брусочками перерізом 5х5 мм,масою 10-15 гр, додають сіль, перець. Спочатку смажать тоненько нашатковану цибулю , потім закладають підготовлене м'ясо , продовжуют смажити, , періодично перемішуючи. Наприкінці смаження додають томатне пюре. Подають піджарку з різними овочевими гарнірами або без гарніру як гарячу закуску.

**Шашлик** готуютьіз яловивини, свинини, баанини. Використовують частини туші ,що містять ніжне м'ясо . Від яловичої туші беруть вирізку, тонкий і товстий краї; від баранячої і свинячої – корейку.окіст, лопаткову частину. М'ясо піддають жилкуванню, видаляючи плівки і зайвий жир і нарізають поперек м’язових волокон , квадратним розміром ,розпушують їх. Тривалість смаження 20-25хв.

Існує багато рецептів приготування і подачі шашлика, особливо це стосується фірмових підприємств (закусочних-шашликових,чебуречних тощо). Коли шашлики готують масово, практикують маринування м’яса .Як маринад використовують суміш сухого виноградного вина з водою (1:1), суміш лимонного соку й води (1:1)або винний 3-% оцет.для ароматизації додають пряноароматичну зелень, цибулю, сіль із розрахунку 1,3 % до маси м’яса . Готовий шашлик подають до столу на шпажках, на підсобному столику офіціанти знімають м'ясо зі шпажок у заздалегідь порцелянові тарілки з гарніром з лимона, зелені ,свіжіх помидорів, огірків. Окремо до шашлику подають соус ткемалі.

**Контрольні запитання**

1. Назвіть великокускові напівфабрикати з яловичої,свинячої та баранячої туші.
2. Характеристика порціонних напівфабрикатів.
3. Характеристика дрібно-кускових напівфабрикатів.
4. Особливості технології фаршу мусліну та о’гратен.
5. Обробка субпродуктів. Подача готових страв.
6. Які соуси й гарніри включаютьдо складу страв з відварного м’яса ?
7. Що входить до асортименту страв з тушкованого м’яса?
8. Страви і закуски зі смаженого м’яса .

**ТЕСТИ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ**

**ВАРІАНТ №1**

1. Як можно визначити поняття «ресторан» (б).

а) заклад харчування та надання послуг відпочинку

б) заклад ресторанного господарства з різноманітним складним асортиментом блюд і напоїв з організацієй споживання їжі, що вирішується обслуговуванням офіціантами

в) заклад відпочинку та розваг

2. Що таке напівфабрикат (в).

а) сировина, що поступає на підприємства ресторанного господарства

б) доведення продукту до готовності

в) продукт, що пройшов первинну обробку але не доведений до готовності

3. Що таке «кейтеринг» (б).

а) вільний вибір страв у залі з подальшим розрахунком

б) дії підприємства рестторанного господарства, що доставляє готові страви, напої, посуд і все необхідне для організації, прийому, банкету і спеціальних заходів

в) надання класифікації продукції ресторанного господарства

1. Що означає гідромодуль у способах теплової обробки продуктів (б).

а) коли теплова енергія передається від поверхневих пластів до внутрішніх, досягаючи геометричного центру продукту

б) співвідношення води і продукту при варінні.Чим вище гідромодуль, то більше розчинних речовин переходить з продукту в рідке середовище

в) підтримка режиму повільного кипіння

1. Характерна риса заправних супів (а).

а) наявність пасерованих овочів

б) наявність м’ясного бульйону або овочевого відвару

в) наявність свіжої білоголової капусти

1. Що означає суп «велюте», особливість приготування (б).

а) густий пюреподібний суп з морської риби

б) протерті супи, які заправляють яєчними жовтками змішаними з вершками або молоком і защипують вершковим маслом

в) суп-пюре , що готують з різних видів дичини

7. Який спосіб теплової обробки називають пасеруванням (в).

а) опускання продукту в невелику кількість киплячого масла

б) приготуванняїжі загорненій в просмалений папір

в) допоміжний спосіб теплової кулінарної обробки, прогрівання у жирі при температурі 120-130 С

8. Що означає меню (б).

а) візитна картка ресторану

б) перелік закусок, блюд, напоїв розташованих в певному порядку з виходом страв, ціною

в) один із методів обслуговування гостей

9. Що означає смаження продуктів у фритюрі (а).

а) використання співвідношення масла до маси продукту з повним зануренням у жир 4:1

б) смаження подуктів у співвідношенні 3:1

в) обсмажування продуктів в 5-10% жиру з подальшим прогріванням в духовій шафі

10. Які м’ясні напіафабрикати готують з вирізки (в).

а) антрекот, ескалоп, шніцель

б) азу,бефстроганов, гуляш

в) біфштекс,філе, лангет

**ТЕСТИ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ**

**ВАРІАНТ №2**

1. Назвіть кінцеву мету механічної та гідромеханічної обробки сировини(а)

а) одержання напівфабрикатів призначених для теплової обробки і приготування страв

б) якісно зберегти продовольчу сировину

в) вміння шеф-кухаря «вибити план за будь-яку ціну», вмінняефективно проводити комерційну діяльність

2. Що таке продовольча сировина і харчові продукти (б)

а) споживні компоненти ,які в своєму складі мають білки, жири, вуглеводи, вітаміни, макро і мікроелементти, які потрібні людині на протязі її життя

б) складні багатокомпонентні біологічні системи, що зазнають незворотніх змін у різних стадіяхтехнологічного процесу виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства

в) харчова маса, яка утворює нові смакові ароматичі й забарвлені речовини

3. Що собою представляє «VIP-Кейтеринг» (в)

а) надання послуг рестораном на території замовника з використанням його обладнання для приготування страв

б) передбачає обслуговування на території замовника. Готують страви в ресторані, після чого замовлення доправляється до місця проведення заходу

в) передбачає виїздне ресторанне обслуговування із залученням високо кваліфікованих кухарів, офіціантів у приміщенні замовника і під його наглядомздійснюють обробку продуктів і приготування страв

4. Що означає технологічна новинка «фламбірування» (б).

а) смаження продукту з подальшим видаленням жиру зі сковороди, додаючи міцний бульйон, вершки, сік, вино або коньяк з подальшим уварюванням суміші

б) підпалювання кулінарного виробу, до складу рецептури якого входить коньяк або алкогольний компонент – кінцевий етап приготування, або проміжний – для створення ароматичного букету (біск).

в) приготування їжі загорненої в папір (якщо потрібно зберегти максимальну природну вологість, сік, ароматичні речовини)

5. Чому кислі продукти закладають в супи на прикінці варіння (б).

а) щоб визначити смакові якості продукту

б) кисла реакція середовища затримує розм’якшення продуктів рослинного походження, тому їх доводять до готовності, а наприкінці кладуть кислі продукти

в) тому, що збільшуються втрати вітамінів і погіршується смак супів

6. До яких страв подають яєчно-масляні соуси (б).

а) до м’ясних страв (бефстроганов, гуляш, рагу)

б) до страв з відварної спаржі, цвітної капусти, нежирної риби (судак,сиг,стерлядь)

в) до картопляних, морквяних, бурякових котлет

7. Мета панірування напівфабрикатів (б)

а) щоб поверхність кулінарного виробу була золотавого кольору і апетитною на смак

б) створення на поверхні захисного покриття , що при смаженні перетворюється на хрустку апетитну кірочку, яка має приємний смак і аромат, знижує втрати м’ясом води при смаженні

в) прийоми поліпшення структури і смаку фаршу

8. Чому деякі фарші називають мусом (мусліном,муслі) (а).

а) для поліпшення структури використовують яєчні білки й жирні вершки

б) представляє собою суміш пюре тільки з ніжного м’яса , подріблене блендером

в) треба вводити вершкиіз льодом

9.Що таке прейскурант цін (б)

а) можливість збалансованого раціонального харчування,зберігає здоров’я

б) це перелік алкогольних напоїв, пива, води,фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни

в) вузький асортимент блюд у вареничних, шашличних, чебуречних та ін.

10. Основні інгрідієнти, які використовують в приготуванні соусу «майонез» (а)

а) яєчні жовтки, сіль, цукор, гірчиця,олія,оцет

б) білий соус, крохмаль, гірчиця, олія,оцет

В) сметана, яєчні жовтки, гірчиця, оцет, олія

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ІІ ЧАСТИНА

**ТЕМА №10**

**Класифікація , технологічні вимоги до якості сировини, технологія борошняних і кондитерських виробів**

**ПЛАН**

1.Класифікація борошняних кондитерських та булочних виробів

2.Технологічні вимоги до якості основної сировини

3. Асортимент і технологія борошняних та кондитерських виробів

4. Нові види напівфабрикатів і кондитерських виробів

5. Технологія борошняних і кондитерських виробів закордонної кухні

**1.Класифікація борошняних кондитерських та булочних виробів**

На підприємствах ресторанного господарства виготовляється половина загального обсягу борошняних кондитерських і булочних виробів. Класифікують борошняні кондитерські вироби за видом тіста, яке є проміжним напівфабрикатом й відповідно до оздоблювальних продуктів воно може просочуватися сиропом, прикрашатися різноманітними кремами (масляний крем, крем шарлот, крем-глясе), помадкою, желе та іншими напівфабрикатами. До цього виду виробів належать пряники, печиво, кекси, торти й тістечка.

До борошняних страв належать пельмені, млинці, оладки, млинчики тощо.

До борошняних кулінарних виробів належать пиріжки смажені й печені, пончики, ватрушки, розтягаї, кулеб’яки , та ін.

Здобні хлібобулочні вироби. До цієї групи належать різні булочки, здоби та інші. Для їхнього виготовлення використовують дріжджове, опарне тісто. Назва деяких виробів відображає особливості складу рецептури (булочка ароматна містить ванілін, булочка медяна - мед), або особливості їх обробки (булочка глазурована).

Здоби часто формують у вигляді булочок, а булочки у вигляді пампушок округлої або овальної форми. Деякі булочки випікають у формах.

Поверхню деяких здоб (виборська), змащують повидлом або варенням, а також посипають крихтами.

**2.Технологічні вимоги до якості основної сировини**

**Борошно пшеничне.** Зазвичай викорисовують борошно тонкого помелу вищого або першого гатунку з вологістю 14,5%.

Діючі стандарти на борошно нормують такі показники якості, як колір, смак, запах, відсутність хрускоту при розжовуванні , крупнота помелу, воло –гість, зольність, вміст сирої клейковини та її властивості, а також не зараженість шкідниками хлібних злаків. Хлібопекарські якості пшеничного борошна в основному визначаються її газоутворюючою і газоутримоючою здатністю – «силою» борошна і його забарвленням.

Газоутворююча здатність борошна залежить від його стану його вуглеводно –амілазного комплексу ,тобто від вмісту в ньому «власних» цукрів і його цукроутворюючої здатності. Вуглеводи в борошні представлені крохмалем, цукрами , декстринами, геміцелюлозами та клітковиною.

«Сила» борошна визначається кількістю води, необхідною для одержання тіста належної консистенції , а також зміною фізичних властивостей тіста на етапі його замішування , бродіння, або «підходу» , обминання і вистоювання.

Колір борошна може характеризувати його гатунок. Борошно вищого гатунку білого кольору, або білого з кремовим відтінком, 1-го гатунку – білого або білого з жовтуватим відтінком. Якщо борошно відповідного гатунку темніє під час приготуваня тіста або при випічки тістових заготовок, це свідчить про підвищений вміст амінокислоти тирозину, що розщеплюється ферментом тирозиназою з утворенням темнозабарвленої речовини - меланіну.

**Цукристі та крохмалисті речовини.** При виробництві борошняних виробів основний цукор – сахароза, але є також використання інвертного цукру, патоки мальтозної або крохмальної, меду натурального й штучного, різних видів молока - обумовлює присутність у них і таких цукрів , як глюкоза, фруктоза, мальтоза, лактоза. Сахароза – це є смаковитий висококалорійний продукт, який належить до консервуючих речовин (при виготовленні фруктово-ягідних напівфабрикатів). Вміст сахарози становить від 2 до 25%.

Різні види патоки та інвертний сироп відіграють роль антикристалізаторів (оздоблювальні напівфабрикати –цукрові розчини, помадка), але можуть бути додані в тісто, що затримує процес черствіння готових виробів. У виробництві інвертний цукор одержують із розчину сахарози ( 100г сахарози дають 105г інвертного цукру), який поварюють із харчовою кислотою, у результаті чого одержують суміш однакової кількості глюкози та фруктози. Склад і властивості інвертного сиропу залежать від концентрації цукрового розчину, виду і концентрації кислоти , температурного режиму та тривалості теплового впливу.

**Мед** - густа майже прозора рідина, від світло-жовтого до темно-коричневого кольору залежить від виду меду. При зберіганні мед кристалізується , утворюючи тверду зернисту масу, що не є дефектом. Мед є джерелом барвників і ароматичних речовин, вітамінів групи В і С. Штучний мед одержують інверсією розчинів сахарози слабкими кислотами – лимонної , молочної, виннокам’яної -з подальшою його ароматизацією.

Мед використовують для приготування пряникового тіста, медяників. Вироби мають приємний специфічний смак, аромат, а також в них уповільнюється процес черствіння.

**Харчові жири.**Масло коров’яче поділяють на вершкове і топлене, проте частіше використовують при виробництві оздоблювальних напівфабрикатів, топлене – при виробництві тістових заготовок і фаршів. При виробництві борошняних виробів частіше використовують маргарин, що являє собою високодисперсну жирову систему , до складу якої входять високоякісні харчові жири , молоко,сіль, цукор, емульгатори та інші компоненти.

Жири рослинні (рафіновані й дезодеровані), а також кулінарні (фритюрний, кондитерський , «кулінар»)використовують для смаження у великій кількості жиру борошняних виробів (пиріжків, пончиків тощо). Основну частину кулінарних жирів становить харчовий саломас із олій і китового жиру, яловичого, свинячого, баранячого, залежно від виду самого кулінарного жиру, а також вітанінів і антиокисників. Колір жирів від білого до світло-жовтого , смак і запах , властиві рафінованому жиру; консистенція мазоподібна або тверда, однорідна. При нагріваннірозтоплені жири прозорі.

**Молоко.** У виробництві використовують молоко цільне, коров’яче пастеризоване різної жирності, а також сухе молоко, молоко згущене із цукром, згущене без цукру. Молоко цільне згущене із цукром широко використовують при виробництві різних видів кремів для борошняних кондитерських виробів. Молоко є постачальником повноцінних за амінокислотним складом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, мікроелементів, ферментів.

**Яйця і яєчні продукти.** Для борошняних і оздоблювальних напівфабрикатів використовують яйця курячі та продукти їхньої переробки - меланж, яєчний порошок. Яйця поліпшують смак готових виробів, підвищують їхню калорійность і забеспечують одержання закріпленої структурованої системи на етапі випічки (тісто бесквітне)або механічної обробки (креми білкові) . Норми заміни яєць меланжем становить 1:1, а яєчним порошком 1: 0,28.Замінювати яйця яєчним порошком не можна при виготовленні кремів.

**Вода -** повинна відповідати вимогам. Для технологічної оцінки води важливо знати її твердість, що залежить від вмісту солей кальцію і магнію. Тверда вода поліпшує фізичні властивості клейковини й тіста зі слабкого борошна. У хлорованій воді треба контролювати вміст залишкового хлору, що має окислювальну дію ізміцнює слабку клейковину.

**Дріжджі** – хлібопекарські пресовані , є технічно чисті культури дріжджових грибів - сахароміцетів,використовують їх при виробництві борошняних виробів. Останнім часом широко використовують дріжджі сухі активні імпортного виробництва «САФ ЛЕВЮР» та інших виробників.

1. **Асортимент і технологія борошняних та кондитерських виробів**

**Тісто поділяють на два види – дріжджове і прісне (бездріжджове)**

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

Для виготовлення тіста борошно просівають, щоб видалити сторонні домішки і насичити його киснем. Сіль розчиняють, дріжджі розмішують у теплій воді, яку підігрівають до необхідної температури. Цукор просівають , а масло нагрівають.

Бродіння тіста починається з момету його замішування і завершується на початковому етапі випічки або обсмажування виробів. Розпушування тіста вуглекислим газом дозволяє одержувати вироби зі специфічною структурою, що сприяє ліпшому перетравленню продукту. На поцес бродіння впливає низка факторів : вологість тіста; кількість у ньому цукру й жиру; концетрація вуглекислого газу; температура тіста. Волога сприяє бродінню , оптимальна температура для бродіння - 25-35С. Накопичення в тісті вуглекислого газу – продукту спиртового бродіння – знижує активність дріжджів, і щоб вилучити його надлишок тісто в процесі бродіння необхідно періодично обминати.

Цукор треба вводити в кількості до 10%, що сприяє життєдіяльності дріжджів, жир у кількості до 5% .Тісто з таким вмістом цукру й жиру замішується в один прийом безопарним способом. Для цього до рідини , нагрітої до 30-35С, додають розведні дріжджі ,сіль. цукор, яйця, борошно, все добре перемішують і вводять розтоплений жир. Замішане тісто залишають на 3-4 години для бродіння, під час якого його двічі обминають.

**Опарний спосіб** виробництва тіста, при якому спочатку готують опару, а на ній тісто. Використовують 60-70% рідини (молоко,вода), на якій замішують 35-60% борошна, кладуть всі дріжджі і залишають на 2,5-3 год для бродіння при температурі близько 30С. У процесі бродіння об’єм опари збільшується в 2-2,5 рази.

Готову опару змішують із іншою рідиною, у якій попередньо розчиняють сіль, цукор, яйця, додають борошно і замішують тісто. Перед закінченням замішування додають розтоплений жир. В тісті на опарі , бродіння триває 2-2,5 год; загальна тривалість бродіння опари і тіста становить 5-5,5 год. У процесі бродіння тісто обминають.

**Обробка тіста**. Приготовлене тісто нарізають шматками необхідної маси , розкочують і дають їм «підійти». Потім формують відповідні вироби і дають їм вистоятися. При формуванні вирбів з них майже витісняється вуглекислий газ, тому вироби , випечені одразу ж після формування, мають неналежну розпушену хлібну м’якушку і покриту тріщинами скоринку . Щоб цього не сталося , сформовані вироби перед випічкою витримують у теплому приміщенні. При цьому в них утвориться вуглекислий газ, що розпушує тісто і збільшує його об’єм .

**Випічка виробів**.Вироби після витримування змащують меланжем і випікають при 240С.

У поверхневому шарі виробів,що випікаються, відбуваються складні процеси, у результаті яких скоринка добре випеченого виробу набуває приємного рум’янцю. Основна роль в утворенні забарвленої скорики належить реакціям меланоїдиноутворення й меншою мірою карамелізації цукрів і декстинізації крохмалю.

При випіканні вирбів з тіста їхня маса зменшується в основному через випарювання частини вологи (запікання).

Опарне й безопарне дріжджове тісто використовують для виготовлення пиріжків печених і смажених, ватрушок, пончиків смажених, кулеб’як ,розтягаїв, рулетів, відкритих пирогів тощо.

**Листкове дріжджове тісто.** Для його приготування використовують опарне і безопарне дріжджове тісто, використовують також масло вершкове або маргарин.

Шматки охолодженго тіста розкачують шаром прямокутної форми завтовшки 2-2,5 см і змащують 2/3 його поверхні розм’якшеним маслом . Потім тісто складають у три шари. Для цього спочатку закачують незмащену третину шару і накривають його змащеною частиною тіста. По краям тісто защипують. Тісто розкачують до первинної товщини 2-2,5 см і складають у четверо. Спочатку обидва краї загинають до середини шару , а потім складають його вдвічі. Таке розкачування і нашарування тіста повторюють ще 1-2 рази, попередньо прохолоджуючи його до 20-22С. Отримане тісто зберігають в охолодженому приміщенні при 4-8С. Листкове дріжджове тісто використовують для виготовлення «слойок» з марципаном, повидлом, а також деяких інших виробів.

ПРІСНЕ (БЕЗДРІЖДЖОВЕ) ТІСТО

Тісто замішують на воді з яйцями, сіллю і лимонною кислотою . Кислота сприяє ліпшому набуханню білків борошна, і тісто, залишаючись дещо платичним , набуває підвищених пружноеластичних властивостей і не розривається при розкачуванні.

Для кращого формування клейковини після замішування тіста йому дають вистоятисяпівгодини і охолоджують.

Масло, яким змащують тісто, попередньо добре перемішують із борошном до утворення однорідної маси, формують з нього корж прямокутної форми завтовшки 2см і охолоджують до 12-14 С.

Тісто розкачують у шар прямокутної форми завтовшки 1,5 -2 см, кладуть на нього підготовлене масло , краї тіста загортають до центру, закриваючи ними масло, і защипують. Потім тісто акуратно розкачують, складають у четверо і перед наступним розкачуванням прохолоджують у камері протягом 20-30 хв. Цю операцію повторюють 3-4 рази . До використання тісто зберігають в охолоджуваному приміщенні. Листкове тісто використовують для виготовлення тістечок, ватрушок, язичків, пиріжків, волованів, кулеб’як та інш.

Для тістечок готове тісто розкачуют ь у шар завтовшки 4-6 мм, ставлять його на змочений водою лист і для рівномірного «підйому» проколюють у декількох місцях. Випікають слойку при 230 -250С протягом 25-30 хв. Товщина слойки при випіканні збільшується в кілька разів.

**Бісквітне тісто.** Для приготування бісквітного тіста використовують борошно, яйця (меланж), цукровий пісок, картопляний крохмаль. Яйця змішують з цукром, нагрівають до 45-50С і збивають до збільшення об’єму в 2-3 рази. Потім додають борошно, змішане з крохмалем, і швидко замішують тісто, намагаючись не порушувати структури яєчної піни. Тісто повинно одразу ж випікатися . Використовують його для виготовлення тортів, тістечок. За наявності дієтичних яєць білки виокремлюють від жовтків і збивають . Жовтки розтирають окремо із цукром , змішують із борошном і з’єднують зі збитими білками.

Приготовлене тісто розливають у змащенні маслом або вистелені папером форми ( листи) на 2/3 висоти і випікають при температурі 200-220 С протягом 45-60 хв. Іноді бісквіт випікають при нижчих температурах, але при цьому час випікання значно зростає . Товщина бісквіта при випіканні значно збільшується приблизно в 1,5 рази.

**Пісочне тісто.** Дляприготування тіставикористовують масло ,цукор, яйця (меланж), хімічні розпушувачі (суміж вуглекислого амонію з харчовою содою), ванільний цукор. Після перемішування всіх компонентів додають борошно і замішують тісто.

Пісочне тісто використовують для виготовлення тортів, тістечок, пирогів із сиром або фруктовою начинкою. Тісто розкачують у шар завтовшки 3-4 мм, викладають на змащені жиром листи й випікають при температурі 215-260 С протягом 10-13 хв.Товщина пісочного тіста при випіканні збільшується в двічі.

**Заварне тісто.**

Приготування тіста поділяють на дві стадії: заварювання борошна і замішування тіста. Воду нагрівають до кипіння , додають сіль і масло. Коли масло розтопиться і вода знову закипить, всипають швидко помішуючи борошно. Отриману масу прогрівають 3-5 хв , охолоджують до 65-70С і поступово змішують з яйцями. Тісто використовують для приготування тістечок і заварного печмва (профітролів).

Тісто випускають з кондитерського мішка у виглядіі кілець або трубочок на змащені жиром листи й випікають при 180—200С протягом 30-35 хв.

1. **Нові види напівфабрикатів і кондитерських виробів**

ВЕРШКИ

**Асортимент вершків** значно розширився, велике значення має вміст жиру у вершках. Для того, щоб вони легко збивалися в піну, потрібно щоб вони містили: у рослинних вершках - не менше 24-29 %, у тваринних - 30-33%.Більщість вершків, що випускаються харчовоюпромисловістю містять в своєму складі стабілізатори , що дозволяє отримувати креми зі стійкою структурою. Крем з рослиних вершків термо – і холодостійкий , може бути підданий заморожуванню як у збитому , так і в рідкому стані , зберігає властивості після розморожування. Збитий крем має шовковисту, білосніжну поверхню і глянцевий блиск, що забеспечує одержання чіткого рельєфу, зберігає стабільну форму, після відсадження , не осідає, не засихає, нетріскається. Можливе додавання до 30% рідини, а також біологічно активних добавок (БАД).

Збиті вершки добре прилягають до змащених фруктовою начинкою або джемом поверхонь.

Збиті вершки не можна повторно збивати : на їхній поверхні з’являються тріщини.

СУМІШІ ДЛЯ БІСКВІТА

**Суміш для білого бісквіта** є порошок білого кольору, розфасований у мішки по 10 кг. Термін зберігання – 6 місяців у сухому прохолодному місці.

Із суміші одержують світло-жовтий бісквіт із приємним запахом і ніжною структурою. Готовий бісквіт не кришиться, при просоченні не втрачає своїх властивостей.

Яйця, бісквітну суміш , воду закладають у збивальну машину і збивають 8-10 хвилин на високій швидкості. Тісто виливають у форму шаром 4-5см і випікають при 170-180С.  
**Шоколадна бісквітна суміш** – порошок коричневого кольору, зі шматочками шоколаду, розфасований по 15 кг у мішки.

Із суміші одержують темно-коричневого кольору бісквіт, із вкрапленнями нерозтопленого шоколаду,зі щільною ніжною структурою і яскраво вираженим смаком шоколаду. Усі компоненти (яйця, бісквітну суміш, воду)закладають у збивальну машину і збивають 5 хвилин на низький швидкості. Тісто виливають у форми шаром 4-5см і випікають 40-50 хвилин при 185С.

Цукрова паста для моделювання (мастика)- високоякісна цукрова паста білого кольору , однорідної консистенції. Використовують її для «обтягування» тортів і тісточок, ліплення квіточок та інших деталів для оформлення тортів. Склад пасти: цукор,глюкоза, жир, вода, сорбіт, пшеничний крохмаль, загусник, емульгатор.

Зберігають її у герметично впакованою при температурі нижче 20 С . Перед роботою пасту розминають до м’якої пластичної консистенції.Потім на столі, посипаному цукровою пудрою , розкачують шар потрібної товщини (3-5мм), накручують на качалку і покривають шаром торт, попередньо змащуючи тоненьким шаром джему, щоб він щільно злипся.

Для ліплення квітів у масу втирають трохи цукрової пудри (кольори при додаванні барвника виходятьпастельними, ніжними).

**Цукрова паста «Біанки»** має білий колір, підходить для виготовленя квітів, «обтягування» тортів. Склад: цукор-25%, крохмаль, глюкозний сироп, олія, ароматизатор.Зберігають при кімнатній температурі в сухому затемненому місці, подалі від джерел тепла.

З пасти роблять тоненькі прикраси. Паста має приємний мигдальний смак.

**Шоколад.** Вирокистовують чорний гіркий, молочний і білий (плитковий). Перед початком роботи шоколад подрібнюють , розтоплюють, дають охолонути і знову нагрівають до 30С. Процес «нагрівання – охолодження- нагрівання» називається темперуванням шоколаду.

Особливості роботи з шоколадом:

1. Шоколад розтоплюють тільки на водяній бані або в спеціальних приладах (шоколадні фонтани, теператори, плити для шоколаду, мікрохвильові печі).
2. Розтоплюючи шоколад ,треба слідкувати, щоб у нього не потрапила вода: вона може зробити шоколад драглистим, що зашкодить подальшій роботі.
3. Якщо шоколадні вироби виходять «сивими» , їх треба підігріти в посуді до 50С, масу охолодити, потім удруге підігріти , безперервно помішуючи, і заново готувати виріб.
4. Шоколад можна змішувати з какао-маслом , він стає більш пластичним.
5. Якщо з’єднати шоколад з гарячими вершками (при постійному помішуванні), вийде чудова полива для тртів.

Імітатор шоколаду

Є білий і чорний імітатори шоколаду. Вони мають смак і запах шоколаду, хоча містять менше 10% какао. Складаються в основному з цукру і рослинних жирів. Імітатор шоколаду можна підфарбовувати харчовими барвниками й додавати ароматизатор, змішувати із шоколадною глазур’ю, робити всілякі сіточки.

Для прикрашання виробів імітатором потрібні певні навички. За розмірами бічної поверхні торта відрізають спеціальну целофанову стрічку. Накладають на стрічку розтоплений білий імітатор шоколаду. Розрівнюють поверхню палетою. Дають імітаторові охолонути й акуратно прикладають стрічку до бічної поверхні торта. Коли глазур зовсім застигає, акуратно знімають стрічку.

Шоколадна глазур.

На сьогоднішній час виробники пропонують готову шоколадну глазур білу і чорну. Глазур використовують для заливання тортів , тістечок, цукерок, випічки, також із глазурі виливають форми квітів, звірів, листочків.

Глазур перед роботою викладають на водяну баню з температурою 45С , доки вона не розтопиться . Обливають глазур’ю виріб, установлений на решітку і розмащують. При нарізанні торта така глазур не кришиться.

По глазурі розігрітим шоколадом можна нанести малюнки, написи. Щоб вийшов гарний малюнок (шоколад легко наклався на поверхню), треба додати в нього кілька крапель коньяку або горілки. Розтоплений шоколад виливають у корнетик з пергаменту і наносять малюнок.

Із шоколаду легко приготувати різні ажурні прикраси. Спочатку на листі пергаменту малюють візерунки олівцем, потім за допомогою корнетика випускають по малюнку шоколад і ставлять у холодильник на кілька хвилин. Після охолодження шоколадні прикраси легко від’єднуються від паперу. Щоб склеїти один орнамент з іншим, використовують підігрітий шоколад, який замінює клей.

Шоколадом можна глазурувати ягоди, екзотичні фрукти, горіхи. Для цього шоколадну глазур (шоколад) підігрівають в невеликій ємкості, опускають у неї ягоди. Глазуровані ягоди викладають на пергамент і прохолоджують. Після охолодження ягоди перекладають на торт.

**Марципан** – готова до вживання еластична горіхова маса світло-жовтого кольору з яскраво вираженим запахом мигдалю, легко піддається ліпленню.

Склад: мигдаль, цукор, сорбіт, загусник (Е 466), регулятор кислотності (Е 330), що інвертує компонент. Існує два види марципана:

1:2 (33%) – 1 частина мигдалю і дві частини цукру;

1:3 (22%) -1 частина мигдалю і 3 частини цукру. Марципан зберігають у щільно закупореній ємкості або в поеліетиленовій плівці в холодильнику.

Марципан можна підфарбовувати харчовими барвниками. Для цього в невеликому шматочку маси роблять поглиблення й кладуть у нього харчовий барвник, масу ретельно вимішують. Марципанові деталі добре склеюються водою. Перед початком роботи на стіл підсипають цукрову пудру, обвалюють у пудрі шматочок маси. З марципана можна виліпитибудь-які композиції.

**Муси** корисні інгрідієнти для продукції кафе, барів, ресторанів і кондитерських цехів. Мус – це порошок зі смаком і запахом, що відповідають різновидам – «Лимон», «Шоколад», «Полуниця», «Горіх», «Малина». Готують мус легко: змішують порошок та рідину і привисокій швидкості збивають 5 хвилин. Мус використовують не тільки для приготування різних кремів, але й для прикрашання, начинки тортів і тістечок.

**Гомогенні джеми (гелі)** – це однорідна маса на натуральній основі консистенцією від в’язкої до желейної зі стандартним умістом сухих речовин 50-73%. Випускаються харчовою промисловістю й використовуються для обробки кондитерських виробів і морозива. Спосіб приготування: до 100 г сухого гелю додають 150 мл води кімнатної температури, нагрівають при постійному помішуванні до цілковитого розчинення гелю, доводять до кипіння, після чого гелем покривається поверхня. Гель застигає за 15-20 хвилин.

**Бінекс** – порошкоподібна суміш для виробництва виробів типа «козинаки», «флоринтинер», «грильяж» та інщі. До її складу входять : висушений глюкозний сироп, цукор, затверділа олія, декстроза, сухе знежирене молоко, емульгатор лецитин (Е322), сухі вершки.

Використовувати бінекс швидко й легко, він універсальний у застосуванні. Дає неабиякий блискна випечених виробах. Зберігається протягом 12 місяців у закритій упаковці.

**5.Технологія борошняних і кондитерських виробів закордонної кухні**

**Хачапурі** (один з варіантів) (страва грузинської кухні). З мацоні (кисляку,кефіру), яєць, солі, пшеничного борошна замісити некруте тісто (іноді в тісто додають розпушувач - соду), розділити на чотири частини. Кожну з них розкачати в тоненькі млинці (за розміром сковороди ,у якій буде випікатися хачапурі). Намастити на кожний шар заздалегідь підготовлену начинку, шаром 0,5 см, зверху покласти такий же шар меншого розміру й міцно защипати краї. Чавунну сковороду змастити маслом, покласти на неї хачапурі , закрити кришкою й випікати 8 -10 хвилин. Коли один бік зарум’яниться , перевернути і продовжувати випікати без кришки. Хачапурі може бути й відкритим як ватрушка, тоді його випікають у духовці. Готові хачапурі змащувати маслом і подавати гарячими. Приготування начинки. Сир подрібнити (потовкти і пропустити крізь м’ясорубку), додати вершкове масло і яйце.

**Пиріг з вишнею і шоколадом** (страва австрійської кухні). Перемішати борошно з какао, розпушувачем, корицею та кориандром. Мигдаль подрібнити і додати в масу. Масло розтерти з медом до появи піни. Отриману масу, яйця і ром ретельно перемішати. Розігріти духовку до 180С. Форму змастити маслом. Тісто покласти у форму й вирівняти.Підготовлені вишні без кісточок розподілити по тісту, злегка вдавивши. Випікати на середньому рівні духовки 45 хвилин, потім залишити на 10 хвилин у вимкненій духовці. Розтопити шоколад на водяній бані і нанести його на пиріг, посипати його мигдальними пластівцями.

**Пиріжки сирні – алівенці** (страва італійської кухні). За 2-3 години до приготування загорнути сир у серветку і покласти між двома дошками, зверху покласти вантаж, щоб видалити із сиру вологу. Віджатий сир змішати із 20г вершкового масла, сіллю і вершками, протерти крізь сито, змішати з 3 жовтками. За 30 хвилин до приготування просіяне борошно, кукурудзяний крохмаль і збиті білки обережно змішати з сиром. Форму змастити рештою вершкового масла, дно й стінки посипати панірувальними сухарями, влити трохи олії, щоб сирна маса легко видалялася від форми. Пекти в духовці із середнім нагріванням 20-30 хвилин. Окремо подати вершки.

**Піца «пори року»** (страва італійської кухні). Розігрійте духовку до 220С. Злегка змастіть лист. Обминайте підняте тісто. Покладіть тісто на лист іруками розкачайте коло діаметром 25 см. Змастіть поверхню тіста олією . Розділіть млинець на 4 рівні сектори. Покрийте поверхнюодного зних грибами. Наріжте шинку смужками й покришіть маслини – заповніть ними другий сектор. Наріжте артишоки тоненькими скибочками, розкладіть на третьому секторі. Наріжте скибочками сир і помидор ізаповніть четвертий сектор. Додайте сіль і перець, полийте олією. Поставте в духовку на 20 хвилин, доки тісто не затвердіє і не підрум’яниться. Подавайте до столу гарячими.

**Млинчики фламбе «креп-сюзет»** (десерт - страва французької кухні). На розігрітій сковороді розтоплюють вершкове масло, викладають туди млинчики і швидко обсмажують. Гарячі млинці поливають лікером підпалюють і додають трохи горілки (коньяку) . Після цього в сковороду вливають апельсиновий сік і цукровий сироп. Кип’ятять кілька хвилин. Потім додають апельсинову цедру. Готові млинчики викладають на тарілку, а соус, що залишився, уварюють до зменшення об’єму вдвічі і поливають ним млинчики.

**Торт шоколадний «Захер»** (страва австрійської кухні). Збити до появи піни маргарин з половиною цукру й ваніліновою пудрою, поступово додати вмасу 125 г тертого шоколаду й жовтки. Круто збиті із щіпкою солі білки почергово із просіяним борошном поступово підмішати в шоколадну масу. Пекти відразу ж у добре змащеній і посипаній панірувальними сухарями рознімній формі в духовці на середньому вогні. Наступного дня залишок тертого шоколаду й цукор прокип’ятити в 250 г води 10 хвилин на слабкому вогні й дати охолонути. Поверхню торта змастити теплим абрикосовим конфітюром і нанести шоколадну глазур.

**Торт «Прага»** (страва чеської кухні). Цукор розтерти з яйцем, додати згущене молоко, сметану, какао, борошно, соду (погасити сметаною). Із приготовленого напіврідкого тіста спекти два коржі, прошарувати кремом, поверхню залити глазур’ю. Крем приготувати з вершкового масла, змішаного з цукром, какао й сметани. Довівши цю суміш до кипіння, її знімають з вогню. Для одержання кавового присмаку замість згущеного молока й какао можна використовувати згущену каву з вершками. Поверхню глазурі можна прикрасити білим тертим шоколадом.

**Коржі медяні** (страва естонської кухні). Мед розмішують із водою, додають житнє борошно, замішують тісто, з якогороблять невеликі коржі. Випікають у духовці. Подають коржі з молоком.

**Рулетики горіхові** (страва латиської кухні). До дріжджів додатицукор, трохи води й поставити в тепле місце для бродіння. Молоко трохи підігріти, досипати половину борошна, додати цукор, масло, яйце, терту цедру, дріжджі, решту борошна, сіль і вимісити до однорідності. Тісто поставити в тепле місце , дати піднятися, потім розкачати пластом і викласти на нього начинку. Для начинки: горіхи подрібнити, родзинки промити й обсушити, змішати зі сметаною, додати за смаком цукор. Рулетики покласти в змащену жиром форму, залити солодким молоком і випекти в духовці. Подавати гарячими або холодними із фруктовим соком.

**Контрольні запитання**

1. Надати класифікацію борошняним виробам.
2. Які вимоги висуваються до якості основної сировини для виробництва борошняних виробів?
3. Технологія безопарного способу виробництва дріжджового тіста.
4. У чому полягає опарний спосіб виробництва дріжджового тіста? Його переваги і недоліки.
5. Опишіть технологію дріжджового листкового тіста.
6. Які є види прісного тіста?
7. Як класифікують оздоблювальні напівфабрикати?
8. Опишіть особливості роботи з шоколадом.

**ТЕМА №11**

**Організація сервісного обслуговування гостей у ресторанах**

**ПЛАН**

1. Основні елементи сервісного обслуговування в ресторанах.
2. Порядок розрахунку з відвідувачами.
3. Подача продукції сервіс-бару.
4. Правила підбору винно-горілчаних напоїв і страв .

Сервісне обслуговування гостей у ресторанах складається з основних елементів: зустріч і розміщення гостей, прийом і оформлення замовлень,передача замовлень на виробництво, одержання і подача буфетної продукції, замовлених закусок, страв, напоїв, розрахунок з відвідувачами.

**Зустріч і розміщення гостей.** Зустрічає відвідувачів швейцар, відкриваючи двері у ресторані він вітає гостей. Зустріч гостей у ресторані можна доручити hostess, який проводжає їх до столика, пропонує меню і карту вин, якщо офіціант у цей час зайнятий обслуговуванням відвідувачів.

За відсутності посади hostess зустріч і розміщення гостей за вільними столиками здійснює метрдотель. Він вітає гостей і допомогає їм зайняти місце за столом, підготовлене до обслуговування.

Меню в розгорнутому вигляді подають у першу чергу дамі, чоловіку – карту вин.

Якщо прийшли разом чоловік і жінка, в першу чергу метродотель пропонує жінці зайняти місце першою, висунувши стілець, а потім пропонує сісти чоловіку; жінка сідає праворуч від чоловіка. Якщо гості принесли з собою квіти, треба принести вазу з водою, помістити в неї квіти і поставити в центрі столу.

**Прийом і оформлення замовлення.** Меню офіціант пропонує в обкладенці в розгорнутому вигляді зліва лівою рукою. Меню вручається жінці . Якщо за столом сидять кілька людей, то перевага надається старшому. Запропонувавши меню, офіціант звертає увагу гостей на фірмові страви. Разом з меню подається прескурант вин у закритому вигляді. Зачекавши, офіціант дає можливість ознайомитися з асортиментом страв. Він підходить до столу і приймає замовлення. Якщо треба, офіціант повинен зі знаннями справи розповісти особливості приготування страви, її смакові якості. Слід уточнити також, скільки часу необхідно для виконання замовлення.

Офіціант записує замовлення в такій послідовності: спочатку холодні страви і закуски, гарячі закуски, потім перші і другі страви , буфетна продукція. При цьому він має стояти справа від гостя, який робить замовлення, злегка нахилившисть до нього.

Принявши замовлення, офіціант дає рекомендації гостям щодо вибору алкогольних і прохолодних напоїв, а також пропонує коктейлі –аперитиви, що збуджують апетит. Обов’язково треба повторити замовлення , звертаючи увагу на внесені зміни та доповнення, а також уточнити час подачі гарячих страв.

Далі офіціант підходить до комп’ютерного касового терміналу, пробиває замовлення , яке надходить на принтери гарячого і холодного цехів і сервіс-бару. У сервіс-барі він отримує прохолодні й холодні напої. Пляшки мають бути добре протерті і мати цільні етикетки та акцизні марки.

Продукцію сервіс –бару офіціант приносить у зал і розміщує її на підсобному столику. Потім подає гостям холодні напої і досервіровує стіл відповідно до замовлення. Наливати напої слід спокійно й обережно. Наповнивши фужер ¾ об’єму, слід повернути кисть руки вправ,щоб краплі не потрапили на стіл.

Спочатку на стіл подають хліб, потім холодні страви і закуски, дотримуючись послідовності їх подачі. Вони можуть мати гострий або пряний смак. Температура подачі –від 10-14С.

В усі страви набори для розкладки. Соусники на пиріжкових тарілках із серветками «доліс» і ложками для розкладки розміщують поряд з відповідними стравами.

Потім офіціант підходить до замовника з лівого боку, показує алкогольні напої і, одержавши дозвіл, відкриває їх на підсобному столі. Обов’язково слід протирати шийки пляшок. Розливаючи напої , слід стояти справа від клієнта, дотримуючись черговості гостей. Спочатку наливають пробний ковток замовнику (20-30мл), потім дамам і гостям, з урахуванням віку,звання, рангу, на ¾ об’єму і в останню чергу доливають тому,хто замовляв. Побажавши гостям приємного апетиту, офіціант направляється на виробництво для подальшого виконання замовлення.

У процесі обслуговування офіціант повинен використовувати технічні прийоми і надавати гостям допомогу в роскладанні страв.

При цьому в першу чергу робиться розкладка ікри, масла вершкового, натуральних овочів, рибних холодних страв і закусок.

Ікорницю , поміщену в спеціальний кулер з льодом, ставлять пиріжкову тарілку із серветкою «доліс», спереду кладуть ікорну лопатку і розташовують з лівої сторони. Окремо на пиріжковій тарілці із серветкою «доліс»подають овочі свіжі,в скляному салатнику. Овочі беруть руками, якщо вони не нарізані. Ніж для масла кладуть на борт пиріжкової тарілки з правої сторони, індивідуально кожному гостю.

Рибні холодні страви приносять з виробництва на овальних порцелярних блюдах і подають в обнос.

Офіціант підходить до гостя зліва зі стравою і набором для розкладки, порціонує основний продукт і гарнір у тарілку. Блюдо з продуктом, що залишилося, ставить на стіл разом з набором для розкладки. Соус-хрін для холодних страв подають в соуснику на пиріжковій тарілці, вкритою серветкою «доліс» з чайною ложкою на тарілці , ставлять зліва від закусочної тарілки. Ручка соусника направлена вліво, а ручка ложки вправо.

При проведенні тренингу з подачі м’ясних холодних страв , слід враховувати, що методи, які при цьому використовуються, аналогічні описаним вище. Салати подають на закусочних тарілках, які ставлять індивідуально кожному гостю або в келихах. У цьому випадку всі компоненти укладають шарами. Зелень і листки салату не повинні висуватися за борт посуду. Келихи ставлять на пиріжкові тарілки із сервтками «доліс» і подають кожному гостю окремо. Якщо салати –коктейлі з овочів подають як доповнення до холодних страв, то їх ставлять без пиріжкових тарілок поряд із закусочною тарілкою кожного гостя.

Всі блюда, які ставлять з лівої сторони від гостя, офіціант подає лівою рукою, а с правої сторони – правою.

Перед виносом нових блюд заміюють використані тарілки і столові набори, замінюючи чистими.

**2.Порядок розрахунку з відвідувачами**

У ресторанах використовують готівковий і безготівковий розрахунки. Розрахунок готівкою. На підставі виконаного замовлення здійснюється розрахунок готівкою. Після того як гості попросили подати рахунок, офіціант кладе його на маленький піднос (папку для рахунка) і кладе на стіл відвідувачеві. Отримавши гроші, він з рахунком підходить до касира і робить оплату. Касир перевіряє купюри, кладе їх поряд з касою, пробиває чек і повертає офіціанту рахунок, погашений чек і сдачу. Рахунок, погашений чек і здачу в спеціальній папці або підносі офіціант подає замовнику.

**Безготівковий розрахунок.** У ресторанах безготівковий розрахунок здійснюється по пластикових картах, які є грошовим документом, виданим банківською або іншою спеціалізованою кредитною установою,що засвідчує наявність в цій установі рахунка власника пластикової карти і дає йому право на придбання продукції та послуг підприємств харчування без оплати готівкою.

Пластикові карти розрізняють:

*За функціональним призначенням -*

* Кредитна, яка передбачає ліміт кредиту банку протягом невеликого терміну й обумовленої заздалегідь суми;
* Дебетова, яка передбачає внесення її споживачем на рахунок у банку певної суми, в рамках якої він може здійснювати свої витрати;

*За масштабами дії –*

Міжнародні American Espess, Visa, Euro card, Master card, Diner’s club, SCB;

* Національні, які діють тільки в цій країні;
* Регіональні, які використовуються лише у певному регіоні;
* Об’єктові, які застосовуються на даних об’єктах;
* *За способом вирахування коштів –*
* В іноземній валюті;
* У національній валюті;
* Змішана (оплата в іноземній і в національній валюті);
* *За ступенем індивідуалізації використування –*
* Персональні;
* Корпоративні;
* *За технічним використанням;*
* Магнітні;
* Чипові (смарт-карти).

Магнітна карта містить мінімальну інформацію про споживача: прізвище і номер банківського рахунка на термін її дії. Якщо карта використовується у банкоматах, то вона повинна мати пін-код (персональний інденфікаційний номер).

Чіпова карта (англ. Сhip–кристал мікросхеми) може зберігати більшу кількість інформації, ніж магнітна .

Карти іноземних та українських компаній виготовляють із пластику.Вони мають одну прямокутну форму і єдиний розмір. На лицьовому боці карти вказуються : найменування емітента (банку, який видав карту ), прізвище, імя, по батькові власника, номер рахунка в банку, термін дії карти, її призначення та інші реквізити.

Термін дії карти вказується двома способами:

* Однією кінцевою датою (наприклад , 12/04 –відповідно місяць і рік);
* Початковою і кінцевою датами (наприклад, 01/04 - 12/05).

На зворотньому боці карти є магнітна смуга зі зразком підпису її власника, додатково розміщенайого фотографія, а також відображена належність до однієї із систем знижок та навіть рівень передбачуваного кредиту (за кольором – срібна, золота, платинова та ін.).

Карта має бути проембосірувана (на поверхні карти видавлюється рельєфний напис реквізитів).

*Техніка роботи з пластиковими картами передбачає:*

* Офіціант повинен уточнити, чи приймається до оплати карта гостя. Для цього він передає її касирові, який здійснює транзакцію, тобто зв'язок з банками для підтвердження наявності на рахунку необхідних коштів;
* Пропустивши через термінал картку гостя, касир роздруковує рахунок на оплату, передає його на офіціанту, для того щоб гість на ньому поставив свій підпис: касир звіряє едентичність підписів на карті і рахунку;
* Офіціант повертає рахунок і карту гостю та дякує йому за візит.

Безготівковий розрахунок у ресторані у ресторані може здійснюватися за єврочеком. Єврочеки є європейською платіжною системою і приймаються до оплати у всіх країнах Європи. Ця система оплати складається з двох частин: пластикової гарантійної карти і паперового єврочека. Вони придбаються і використовуються тільки разом.

Техніка роботи з єврочеками відізняється від розрахунку пластиковими картами тим,що до оплати приймаються єврочек, заповнені споживачами (зі зазначенням суми і валюти платежу, дати і місця їх використання - ресторан чи бар). Реквізити єврочека повинні збігатися з данними гарантійної пластикової карти (назва банку, літерні позначення країни, номера рахунка клієнта в банку і гарантійної пластикової карти), які споживач проставляє на звороті євррочека. Після того як відвідувач підпише єврочек, цей підпис звіряється з гарантійною картою. Сума кожного чека не повинна перевищувати гарантованого ліміту, встановленого банком. Якщо сума рахунка перевищує ліміт, гість виписує кілька єврочеків, у кожному з яких обов’язково вказує паспортні дані.

Єврочеки мають захист від підробки. На пластиковій карті має бути голограма із зображенням профілю Бетховена, Емблеми Європейського Співтовариства із зазначенням року дії карти. На єврочеку – профіль Бетховена і слово «eurohegen» великими латинськими буквами.

У ресторанах здійснюється безготівковий розрахунок з організаціями на основі укладання договорів на обслуговування групи споживачів і оформлення замовлення –рахунка.

**3.Подача продукції сервіс-бару (буфету)**

Із сервіс-бару офіціант одержує винно-горілчані вироби, пиво, мінеральні фруктові води, соки, тютюнові вироби, хліб (зазвичай знаходиться на виробництві).

Обслуговування гостей починають з подачі продкції сервіс-бару у певній послідовності: безалкогольні напої (або аперитив), хліб, тютюнові вироби (за винятком сигар).

Подача напоїв має свої особливості. Мінеральні води і газовані напої офіціант приносить до залу і відкорковує в присутності відвідувача. Пляшки приносять у руці (одну або дві), або на невеликому підносі (якщо їх більше двох). Офіціант ставить дві пляшки на долоню лівої руки так, щоб одна з них займала частину долоні , на другу частину долоні і відсунутий вказівний палець ставить поряд з першою другу пляшку , обидві етикетками , звернутими вправо. Ця пляшка утримується великим і вказівним пальцями, які притискають її до основи великого пальця долоні. Середній палець фіксує пляшки.

Офіціант показує пляшки гостю зліва від нього. Так можна пропонувати напій на вибір (наприклад: «Вам газовану чи негазовану воду?»). Потім відкорковує пляшку на підсобному столику і наливає напій гостеві у фужер, підійшовши з правого боку. Пляшку з напоєм, що залишився, офіціант ставить замовнику на стіл за фужером.

Соки і прохолодні напої власного виробництва подають для одного відвідувача в хайболах, для групи гостей - у глечиках. Склянки офіціант переносить на підносі і з підносу правою рукою з правого боку від гостя ставить на стіл.

Глечик можна переносити на підносі або на долоні лівої руки , на згорнутій серветці, притримуючи його ручку правою рукою.

Наливають напій з глечика також з правого боку правою рукою. Винно-горілчані вироби подають у графінах (якщо замовлено кілька порцій напою) або у відповідних чарках, келихах (якщо замовлена одна порція).

Хліб можна подавати в плетеному кошику або пиріжковій тарілці. Як правило, до нього подають вершкове масло - урозетці або на пиріжковій тарілці.

**4.Правила підбору винно-горілчаних виробів і страв**

Вино готує смакові рецептори рота до нового шматка, сприяє травленню , знижує калорійність їжі та ін. Страва і вино повинні бути однакові за рівнем, тільки за цієї умови вони зможуть показати найкращі смакові якості.

До найпоширеніших ворогів вина належать:

* Тютюновий дим;
* Пряні кулінарні запахи, що не дозволяють насолодитися ароматом гарного вина;
* Оцет;
* Кислота цитрусових плодів;
* Жирні сорти риби, які надають вину неприємного присмаку металу;
* Ваніль, кава, кориця. Хоча відтінки цих запахів і присутні в ароматах різних вин (те саме можна сказати про чистий шоколад і шоколадні вироби, крім міцних вин із мускатних сортів та винограду Трамінер) – вони важкі супутники для вина;
* Страви , приправлені карі, а також м’ятою .

Слід запам’ятати такі правила :

* Ніколи не подавати червоне вино до рибних консервів і шоколаду;
* Ніколи не подавати напівсолодке вино до гострого соусу на оцтовій основі;
* Ніколи не ставте поряд із французським вином кетчуп.

Існують особливі правила про те, що з чим можна комбінувати. Сучасна кухня відкидає правило, яке панувало упродовж тривалого часу, що до темного м’яса і сиру cлід подавати тільки червоне вино,а до світлого м’яса і риби – біле. Багато залежить від способу приготування та використання соусів, приправ і овочів.

Вибір вин визначається кількома принципами. Складні смаки потребують простих вин, складні вина – простих страв. Смакова відповідність – основний показник для вибору напою до страви. Кращим, смачнішим може виявитися менше витримане, дороге вино , якщо воно відповідає страві. І дороге спиртне старе вино не справить належного враження, якщо його смак, аромат і букет не підкреслюватиме переваги страви, а буде різко контрастувати з нею. Гармонійне поєднання – головна умова правильного вибору напою до страви.

Як правило, солодкий смак їжі підсилить кислоту сухого вина, а кислі вина перетворить у несмачні. Молоде вино з різким фруктовим тоном добре підійде до солодких і пікантних страв, а ледь кислувате може здатися приємним, якщо вживати його зі стравами, які мають гострий смак. Десерт має бути солодшим, ніж вино, яким його запивають.

Вино, подане не до «своєї» страви або неправильної температури , втрачає свої переваги. Всі вина можна поділити на три категорії:

* Ті, що збуджують апетит – аперитиви, які п’ють звичайно перед їжею: мадера, херес, вермут;
* Ті, що вживаються під час їжі,- столові вина;
* Вина, які п’ють із солодкими стравами, після обіду - десертні .

Варто запам’ятати:

* Перед їжею для збудження апетиту подають аперитив;
* Білі столові вина подають до закуски, легких м’ясних і рибних страв;
* Натуральні сухі, напівсухі та напівсолодкі вина добре поєднуються з овочевими стравами;
* Червоні столові підходять до баранини , телятини, дичини, домашньої птиці , шашлику, плову, буженини;
* Херес чи мадеру добре подавати також до м’ясного або курячого бульйону;
* Лікерні, десертні вина, солодкі марки шампанського рекомендуються до десерту – кондитерських виробів,фруктів , кави, морозива;
* Шампанське краще подавати до легкої закуски – сиру, сухого прісного печива;
* Сухе і напівсухе шампанське подають як на початку, так і упродовж обіду, вечері, а також на десерт. До шампанського, поданого до столу поза обідом чи вечерею, рекомендують різні сири, а також сухе, прісне печиво, тістечка, солодощі, фрукти, горіхи;
* До гострих салатів, м’ясних закусок ( холодної телятини, відварного язика, м’ясного асорті, шинки) підійде чарка міцного ( але не десертного) червоного або білого вермуту. Такі напої мають солодку вартість, своєрідний аромат та гіркуватий присмак , запах полину, хінної кірки, гвоздики добре гармонують зі смаком багатьох закусок;
* До устриць , мідій, креветок найкраще підходять легкі білі вина м’якого смаку і тонкого аромату без різкої кислоти, такі як Семильон, або напівсухе шампанське . До цих страв також напівсухе вино типу Шато-Ікем;
* До перших страв рекомендується подавати міцні виноградні вина – херес, мадеру, портвейн, марсалу; до пюре і бульйонів – херес і мадеру;
* До гарячих рибних страв (риба парової, відварної. Та у розсолі, до страв приготованих з тонкими делікатесними соусами, до рибних кнелів і смаженої риби) можна запропонувати білі сухі виноградні вина. Рекомендуються рислінги;
* До других м’ясних страв (біфштекса, філе, лангету, антрекоту, ескалопу, різноманітних натуральних і панірованих котлет)рекомендується подавати червоні виноградні вина;
* У теплу пору року подають вина ,які добре втамовують спрагу, мають приємну свіжість. Цими якостями відрізняються білі столові вина;
* Узимку віддають перевагу «теплим» , добре зігріваючим червоним столовим і міцним виноградним винам. Це пояснюється тим, що в зиммовому меню більше ситних страв із м’яса , до яких підходять як червоні столові, так і міцні виноградні вина.

**Контрольні запитання**

1.Надайте характеристику основним елементам обслуговування відвідувачів в ресторанах.

2.Розкажіть як використовують готівковий і безготівковий розрахунок з відвідувачами.

3.Які існують заборони в рекомендації вин?

**ТЕМА №**:**12  
Винний сервіс. Три основних способи подачі страв.**

**ПЛАН**

1.Подача і декантація вин.

2.Подача білих і рожевих вин.

3.Подача червоного вина.

4.Подача шампанського та ігристих вин.

5.Подача тютюнових виробів.

**1.Подача і декантація вин.**

Винний сервіс складається з перевірки пляшки вина на якість, доведення його до потрібної температури, демонстрації пляшки вина замовнику, відкриття її, подачі пробного ковтка вина відвідувачеві (якщо виникає необхідність, сомеьє має право дегустувати напій), розливання вина в келихи гостей і замовника.

На першому етапі оцінки споживчих властивостей вина по зовнішньому вигляду пляшки звертають увагу на неприпустимість:

-Якщо пробка випирає або провалилася у пляшку;

-Порушення стандартного рівня вина в пляшці;

-Наявності осаду в тих пляшках, де його не повинно бути;

-Непрозорості вина;

-Наявності слідів протікання вина у верхній частині пляшки (зазвичай на акцизній марці або кольєретці);

-Присутності незникаючих повітяних пухирців на поверхні вина.

Якщо є ознаки недоброякісності припущенні , необхідно вжити невідкладних заходів для повернення їх постачальнику.

**2.Подача білих і рожевих вин.**

Ці вина подають до столу злегка охолодженими. Обтимальна температура білих , молодих свіжих вин 8-10С, насичених багатих танінами 10-12С, рожевих 8-10С.

Для підтримання необхідної температури подачі білих і рожевих вин , можно користуватися кулером – прозорим відерком, з подвійними стінками, між якими знаходиться вакуумний прошарок, що створює ефект термоса. У кулері вино можна винести в зал і зберігати відкриту пляшку протягом обслуговування.

Офіціант повинен правильно подати вино гостю; він кладе пляшку на ручник на ліву руку до ліктя, а правою підтримує її шийку. Показує етикетку і контр етикетку вина, при цьому він знаходиться зліва від гостя. Після схвалення офіціант в присутності гостя на підсобному столику відкриває пляшку. Насамперед слід зняти акцизну марку і надрізати верхю частину термоусадкового ковпачка. Доцільніше підрізати його по середній частині наявного на шийці пляшки кільцеподібного приливу. Після цього шийку протирають і в пробку угвинчують штопор. Найбільш популярною моделлю є «ніж сомельє ». Зовнішньо він нагадує складаний ніж, який складається зі спіралі , леза для підрізання капсули і важеля, що полегшує виймання пробки. Кількість витків у штопорі не повинна бути більше семи, інакше важко спиратися важелем на шийку пляшки. Мистецтво відкривання полягає в умінні повністю пройти пробку,але не до кінця, інакше в напій потраплять крихти.

При відкорковуванні слід уникати проблем, які вирішують у такий спосіб:

-Якщо пробка «приклеїлася» до шийки , то пляшку треба нагріти під струменем теплої води;

-Якщо пробка зламалася, то штопор слід угвинтити під кутом до частини пробки ,що залишилася;

-Якщо пробка упала в пляшку ,то з міцної нитки роблять петлю і, підхопивши нею пробку виймають з пляшки.

Після того як пробку вийняли з пляшки , шийку пляшки протирають серветкою, щоб часточки пробки не потрапили у вино. Пробку кладуть на невелику тарілочку і подають гостю разом з вином. По її зовнішньому вигляду можна судити про якість вина. Наприклад, якщо сліди червоного вина досягають верхнього краю пробки ,то це свідчить про те, що вона розсохлася і протікає. Сліди цвілі на ній також свідчать про недоброякісність вина.

Відкрите вино пропонують одному відвідувачу, наливши йому пробний ковток. Пробучи, він оцінює відповідність вина марці і його доброякісність. Якщо вино сподобалось, його розливають іншим гостям, що сидять за столом,і в першу чергу дамам, а тому, хто замовив – в останню чергу.

*Техніка роботи при розливі вина :* нижня частина пляшки обгортається серветкю, при цьому етикетка залишається в полі зору. Щоб налити вино, офіціант підходить до гостя з правого боку і правою рукою наповнює келих на третину , після цього піднімає шийку пляшки і обертає її навколо осі вправо, щоб краплі не упали на скатертину. Наповнивши келих , слід промокнути шийку пляшки, торкнувшись нею ручника, який має бути на лівій руці. Не слід торкатися пляшкою келиха , шийку тримають на віддалікілька сантиметрів від його краю. Наливають вино тонкою цівкою.

**3.Подача червоного вина.**

Температура подачі червоних вин : молодих легких 12-15С, насичених-15-17С, важких ,старих ,насичених -18С. Ця температура трохи вище, ніж та, що в винному підвалі. Тому червоні вина перед подачею піддаються шамбіруванню (підігріванню) до потрібної температури. Їх або витримують потрібний час в певному приміщені, або підігрівають гарячими ручниками.

Дорогі, витримані червоні вина , вина з осадом переносяться і подаються в спеціальних кошиках у напівгоризонтальному положенні й у такому ж вигляді демонструються і відкриваються. Нерідко вони піддаються декантації.

Подача червоних вин відрізняється від подачі білих ще й тим , що при наливанні пляшка серветкою не обгортається, а на шийку насаджується спеціальна «краватка» з паперової серветки, що затримує стікаючі краплі. Бокали наповнюють червоним вином на одну чверт, а в круглі наливають вина ще менше – на денці.

**Декантація** – це переливання вина з пляшки в графин для відокремлення його від осаду.

Друга мета декантації – додаткова аерація вина. Декантації піддають старі, витримані червоні вина, але іноді й молоді червоні без осаду, досить престижні за своєю якістю.

Для переливання вина використовують спеціальні графини – декантери. Декантери з особливо широкою, об’ємною нижчою частиною і шийкою у формі лійки призначені в першу чергу для молодих вин та вин, що не розкрилися, тому що в цьому випадку має значення площа зіткнення вина, яка переливається, з повітрям: чим вона більша, тим краще вино насичується киснем, тим виразніше виявляються його аромат і смак.Якщо шийка недостатньо розширена не надто значне.

За кілька годин або навіть днів (якщо йдеться про старе вино) перед декантацією слід перевести пляшку з горизонтального в вертикальне положення, щоб осад осів на дно. Зсередини декантер промивають гарячою водою, протирають тільки зовні, можна також сполоснути його вином.

Техніка роботи сомільє при декантації. Слід обережно укласти пляшку в спеціальний кошик із серветкою або на днкантирувальну підс тавку. Спочатку пляшку демонструють гостю. Потім запалюють свічку, обережно відкорковують пляшку , не виймаючи її з кошика. Можна вставити в шийку пляшки спеціальну лійку (drip not) , що дозволяє обережно переливати вино. Пробку показують гостям.

Лівою рукою беруть декантер , правою – пляшку. Переливаючи вино в графин , пляшку тримають над вогнем свічки, щоб побачити той момент, коли осад підходить до шийки. Частину вина з осадом залишають у пляшці,а вино наливають так,щоб побачити той момент , коли осад підходить до шийки. Частину вина з осадом залишають у пляшці, авино наливають так,щоб воно стікало по стінкам графина.

Сомельє може продегустувати вино і дати свій висновок про якість напою. Потім пропонується пробний ковток вина замовнику , і з його дозволу воно подається іншим гостям.

Слід пом’ятати , що старі вина іноді можуть «померти» між першим і другим бокалом через окислення. Вина 15-20 – літнього віку віддають свої кращі аромати протягом півгодини. Молоді вина можуть поліпшити свої якості і після більш тривалої аерації .

**4.Подача шампанського та ігристих вин**.

Температураподачі сухого шампанського -4-6С, солодкого -6-9С. Пляшки із шампанськими винами подають до столу в спеціальному відерці , наполовину заповненому водою , наполовину – кубиками льоду. Його ставлять на мілку тарілку з серветкою, потім демонструють пляшку зліва від замовника , поклавши її на серветку. Відкриваючи пляшку, спочатку знімають фольгу, потягнувши за язичок і обхопивши пальцями шийку навколо фольги, щоб при її зняттіне пошкодити етикетку. Потім розкручують дріт (краще його не знімати - так зручніше тримати пробку і менший ризик,що вона вистрілить).

Після цього пляшку нахиляють , але не у бік гостя.Пробка в дроті (аграфа) притримується зверху великим пальцем руки через серветку. Пробку виймають, обертаючи пляшку і тримаючи її за нижню частину. Вийняту пробку можна понюхати , щоб знайти можливі аномалії. Відкритупляшку можна обгорнути серветкою. Пробний ковток наливають замовнику,а потім повільно розливають шампвнське іншим гостям, заповнюючи бокали іншим гостям, заповнюючибокали на дві третини.

**5.Подача тютюнових виробів.**

**ТЕМА №13**

**Асортимент і технологія, подача солодких страв, гарячих та прохолодних напоїв**

**ПЛАН**

1. Загальна характеристика солодких страв.
2. Свіжі та заморожені плоди і ягоди,компоти.
3. Желеподібні та заморожені солодкі страви.
4. Гарячі солодкі страви.
5. Класифікація напоїв.
6. Гарячі напої.
7. Холодні напої.

**1.Загальна характеристика солодких страв**

Десертна кулінарія – це мистецтво спокушання. Деякий час подавання десерту мало багато спільного з архітектурою, ніж з кулінарією. І все-таки сучасні кухарі полюбляють готувати показові страви, оскільки вони різноманітні й дуже вишукані, проявляють найвищий ступінь досконалості в десертній кулінарії.

Десертні страви класифікують на дві групи: велику – холодні і малу –гарячі солодкі страви. Холодні солодкі страви поділяють на свіжі й швидкозаморожені плоди і ягоди, компоти, желеподібні і заморожені страви.

Основною сировиною для виробництва солодких страв, крім цукру, є плоди , ягоди , сухофрукти, молоко, сметана,вершки, яйця тощо. Щоб значно знизити трудоміскість і скоротити час приготування страв використовують різноманітні продукти переробки плодів, ягід, овочів це – пюре , пасти, сухі ппорошки.

При складанні меню варто уникати повторення страв або приправ за одинаковим смаком чи фактурою. Якщо в основній страві є фруктовий інгрідієнт (наприклад, качки з апельсинами), не треба включати цей фрукт у десерт, так само, як не можна протягом обіду подавати більше одного густого яєчного соусу . Важливий також і колір: якщо за декількома стравами білого або кремового відтінку подають такий же десерт, це буде нецікаво незалежно від того , наскільки вдало вийшла кожна страва окремо.

Вино може бути як доповнення до десертів, так і бути одним з інгредієнтів.Наприклад, полуницю заливають червоним вином (із цукром і без нього) або шампанським. У деяких десертах (фруктовий лід) також використовують червоне вино і шампанське. Залежно від нагрівання й тривалості приготування страви вино може змінитися до невпізнанності. Наприклад, кипятіння грушевого сиропу із червоним вином «пригнічує » смак гарного вина. Для цього ліпше брате просте червоне вино насиченого кольору. Полуниця в шампанському , навпаки, потребує першокласного шампанського і якісних ягід, тому що теплова обробка в цьому випадку не дозволяється.

Завдяки тепловій обробці алкогольні напої, що використовують для приготування ресторанних десертів не є джерелом «градусів» , а лише поліпшують їх смаковий та ароматичний букет.

Є французька традиція подавати шампанське з десертами, поєднання сухого вина й солодкого десерту все-таки є не зовсім вдалим. Щоб смаки підходили один одному, вино має бути солодшим за десерт. Вважається , що смак шоколаду пригнічує смак вина, а кислі фрукти потрібно вводити до складу десерту вкрай обережно.

1. **Свіжі та заморожені плоди і ягоди, компоти**

Плоди і ягоди сортують, видаляють плодоніжки,ретельно промивають у про -точній холодній воді. Цитрусові плоди, ананаси обчищають від шкірки, нарізають.

Горіхи (фундук,волоські, мигдаль, арахіс), що використовують для оформлення страв, обчищають від скаралупи,ядра підсушують, видаляють шкірку, обсмажують і подрібнюють.

Якщо плоди і ягоди подають натуральними, то у вази або десертні тарілки викладають зерняткові (яблука, груші) і кісточкові (абрикоси, сливи ,персики та ін.) плоди цілими екземплярами, виноград – гронами, кавун і диню – нарізаними скибами. У дині видаляють насіння.

**Правила подавання страв з фруктів та ягід.**

**Арбуз і диня**

Їдять за допомогою фруктового ножа і вилки , якщо вони відсутні використовують десертний ніж і вилку. Невеликими шматочками, визволивши кінчиком ножа кожний відрізаний шматочок від насіння споживають арбуз.

Нарізану скибками диню з коркою, видаленим насінням, кладуть на тарілку. Притримуючи вилкою скибку, м’якоть надрізають ножем в декількох містах до корки , а потім зрізану скибку від корки розділяють ножем по невеликому шматочку і вилкою споживають.

Можна спочатку м’якоть дині цілком зрізати з корки, а потім їсти, відрізаючи від м’якоті по невеликому шматочку, взявши за допомогою вилки.

Не рекомендується розрізати скибки арбуза або дині на невеликі шматки разом з коркою, а потім брати по черзі кожний шматок рукою і вживати .

До арбузу або дині частіше подають в креманці сахарну пудру і чайну ложку.

За бажанням можна взяти лівою рукою креманку, а правою – ложку, набрати пудру і посипати арбуз чи диню й поставити креманку з ложкою на місце.

**Ананас**

В ананаса зрізують верхню й нижню частину плода, надрізають уздовж осі росту шкірку, обережно зрізають її, видаляють серцевину і нарізають м’якоть кружальцями або скибочками завтовшки 4-5 мм.

До ананасу можна подати в креманці сахар або сахарну пудру.

Ананас в сиропі, нарізаний скибочками подають, як правило, кожному в креманках, їдять його чайною чи десертною ложкою.

**Банани**

Банани подають до столу зі зрізаними кінчиками.

Взяв банан за плодоніжку лівою рукой, а правою рукою за допомогою ножа або без нього, очищують від кожури і кладуть на середину тарілки, а кожуру –на край тарілки.

М’якоть банана їдять за допомогою ножа і вилки, відрізуючи кружальцями.

Банани додають у салати, можна приготувати пюре, додати у рідке тісто, морозиво; можна приготувати страви-гриль; можна заморожувати і сушити.

**Цитрусові:**

**Апельсин** беруть в ліву руку і над тарілкою зрізають ножем кожуру зі сторони цвітоножки. Після цього ножем роблять навкруги надрізи кожури, не розрізаючи її зі строни плодоніжки. Чим більше буде надрізів , тим легше відчистити апельсин.

Після цього апельсин кладуть на середину тарілки і, підтримуючи рукою, розкривають кожуру до плодоніжки по розрізам. Таким чином, в середині з’являється очищений апельсин, а по боках пелюстки кожури в вигляді квітки.

Потім, витерають пальці рук серветкою, беруть в руки ніж і вилку, відокремлюють дольку апельсина, і вилкою вживають.

Є простий спосіб поводження з апельсином , він є менш офіційний. Спочатку надрізують кожуру хрестоподібно, потім знімають її , а сам апельсин руками поділяють на дольки.

Цитрусові плоди після обчищення розбирають на часточки або нарізають кружечками. Цукор (рафінадну пудру) подають у розетці.

*Апельсин з цукром і вином* викладають у креманку або десертну тарілку і посипають цукром або цукровою пудрою. Можна також залити десертним вином і подати через 15-20 хвилин.

**Грейпфрут**  подається розрізаний навпіл, посипаний цукровою пудрою. Вичіщають м’якоть зігнутим ножем для грейпфрутів або ж гострою ложечкою для фруктів.

Грейпфрут використовують як закуску, додають у фруктові салати, можна прикрашати курку і морозиво, а також подавати з листковими овочами; кислі сорти – до молюсків, консервованого лососю, тунцю, можна заморожувати.

**Авокадо (алігаторова груша)** має нейтральний , легкий приторний смак. Плод розділяють на дві половини, видаливши кісточку. Отвір заповнюють гострим салатом, соусом, крабами.

М’якоть вживають десертною ложкою до гірковатого слою біля кожури.

Дольки авокадо в салатіабо на дерев’яному блюді для фруктів їдять вилкою для фруктів, розламуючи їх на зручні кусочки.

**Манго –** цілий спілий (у п’ятнах) плод повинен бути розрізаний гострим ножем для фруктів на чотири частини. Кожура фрукта обережно відокремлюється , соковиті дольки розрізають на шматочки і їдять вилкою.

На стіл ставлять чашу з водою або кладуть злегка намочені водою серветки,тому що плоди дуже фарбуються.

**Хурма** повинна бути дуже спілою і злегка п’ятнистою .

Її подають, трохи відрізуючи частину плода нижче плодоніжки для того, щоб вона стійко трималася на тарілці. Утритримуючи хурму великим і вказівним пальцями, її їдять, вибираючи ложкою серцевину. Крупні кісточки відокремлюються від м’якоті і складаються з краю тарілки.

**Фініки** подають цілими або без кісточки, або нарізані навпіл і фаршировані солодкою пряною начинкою.

**Малину, чорницю, суницю** подають у вазочках або креманках не тільки з цукром, але й з рідким медом, поливаючи ним ягоду і витримуючи в холодильнику 2-3 години .Чорницю з медом посипають перед подаванням подрібненими горіхами, а суницю оформляють збитими вершками з цукровою пудрою.

**Фруктові салати** – це найпростіший освіжуючий десерт. Підготовлені фрукти викладають у вазочки або фужери, (можна в кошики з апельсинів) , поливають соусом із суміші сметани або вершків, сиропу малинового, соку апельсинового. У соус можна додат лікер або коньяк.

Вибір фруктів для салату залежить і від особистих уподобань кухаря. Для ліпшого збереження смаку в одну страву не рекомендують включати більше 4-5 видів фруктів (наприклад, у кошичку з дині можна подати ківі, папайю, манго і маракуйю, а в кошику з кавуна – апельсинові дольки, вишню, чорний виноград, м’якоть кавуна). Нарізати фрукти заздалегідь не рекомендується.

Для ароматизації фруктових салатів часто використовують прянощі. Кардамон додають у сироп або посипають ним фрукти. Ваніль добре підходить до ягід і бананів. Паличка кориці , гвоздика можуть бути використані для ароматизації салату із цитрусових, абрикос, полуниць. Суміш із м’яти, лаврового листа , лимонної вербени або лаванди додасть аромату сиропу для заправи салатів. М’ята або лимонна вербена добре поєднується із салатом з винограду грейпфруту, ківі, дині. Аромат лаврового листа доповнить смак персиків, нектаринів, груш. Лаванда підсилює смак винограду, груш, ананасів дині або фруктів з характерним ароматом. Прикрасити салат можна гілочкою лимонного базиліку.

Заварним і ванільним кремом оформляють абрикоси й полуницю. Заздалегідь полуницю засипають рафінадною пудрою, а абрикоси заливають фруктовим сиропом і дають настоятися 2- 3 години. Крем випускають із кондитерського мішка «гіркою» у креманку, на нього викладають ягоди і поливають соком, що утворився при настоюванні.

Яблука, груші, сливи, кавуни, дині можна подати, поливши солодкими соусами (суничним, малиновим, вишневим ). Попередньо плоди нарізають кубиками або скибочками , посипають рафінадною пудрою йвитримують 1-2 год. у холодильній шафі.

Плоди і ягоди, заморожені без цукру,розморожують неповністю. Через 10-15 хв. від початку відтавання їх промивають, розкладають у креманки, заливають теплим цукровим сиропом і дають настоятися півгодини.

Банки з ягодами, замороженими із цукром, ставлять для розморожування на 10-15 хв. у теплу воду. Потім витирають, відкривають , сироп від ягід змішують з кип’яченою водою , додають вино й заливають ягоди, розкладені в креманки.

**Компоти** готують із одного виду або суміші свіжих, а також консервованих різними способами (сушінням, стерилізацією, заморожуванням) плодів і ягід, свіжих баштанних культур і цитрусових. Рідше готують компоти з корнеплодів (моркви,буряка,ревеню).

Технологічна схема приготування компотів включає підготовку плодово-ягідної сировини, варіння цукрового сиропу, теплову обробку свіжих і сушених плодів, охолодження.

Щоб нарізані плоди не потемніли, їх зберігають у воді , підкисленій лимонною кислотою.

Для приготування сиропу цукор розчиняють у гарячій воді і проварюють близько 10 хв. Після закінчення варіння сироп проціджують.

Підготовлені айву,груші, яблука південних сортів заливають гарячим сиропом і проварюють у ньому 6-8 хвилин . Яблука північних сортів, які розварюються дуже швидко, і спілі груші занурюють у киплячий сироп, припиняють нагрівання і прохолоджують у сиропі. Персики ,абрикоси, сливи, вишню, черешню, аг’рус і чорну смородину кладуть у гарячий сироп, доводять до кипіння і охолоджують .

Підготовлені садову суницю, малину, ананаси, апельсини, мандарини, кавун і диню розкладають у креманки або вазочки, заливають теплим сиропом і дають настоятися.

На 1кг компоту витрата свіжих плодів і ягід становить 200-350гр. нетто, цукру 80-150 гр.

Для компоту з ревеню варять цукровий сироп, ароматизований корицею і лмонною або апельсиновою цедрою. У киплячий сироп закладають нарізаний ревінь, знову доводять до кипіння і охолоджують.

Компоти варять із суміші сушених фруктів і ягід і рідше з одного їхнього виду. Тривалість варіння сухофруктів неоднакова: груш – 1-2год., яблук -20-30хв., чорносливу, урюку, кураги -10-20хв., родзинки 5-10хв., тому сухофрукти, перебрані і промиті , сортують за видами. Спочатку варять груші, потім додають до них яблука, всипають цукор, уводять лимонну кислоту іпродовжують варіння, дотримуючись закладання інших компонентів. Зварений компот рекомнндують залишити для настоювання на 10-12годин. Подають компоти охолодженими до 12-15 градусів по 150-200гр. на порцію.

**3.Желеподібні та заморожені солодкі страви.**

До групи желеподібних солодких страв належать киселі, желе, муси, самбуки й креми. За желейні речовини у підприємствах ресторанного господарства правлять крохмаль картопляний, кукурудзяний і модфікований, желатин.

**Киселі** варять зі свіжих плодів, ягід і овочів, а також продуктів їхньої переробки: фруктових пюре, паст, соків, сиропів екстрактів, повидла варення, овочевих і фруктових порошків промислового виробництва. А також, киселі готують з молока, відварів кави, какао тощо.

Желейною речовною для всіх киселів , крім молочного є картопляний крохмаль , а для молочного киселю – кукурудзяний. Клейстер картопляного крохмалю прозорий, злегка опалесцентний, безбарвний – не маскує кольору плодового або ягідного відвару, не робить його змутнілим. Клейстери зернових крохмалів , у тому числі й кукурудзяного непрозорі, молочно-білуваті. Киселі, приготовлені з картопляним крохмалем , пружно-драглисті, а з кукурудзяним – пластичні.

За консистенцією киселі класифікують на рідкі, середньої густини й густі . Концетрація крохмалю в них становить відповідно 3-4%, 4,5-5% І 7,5-8%.

Технологічна схема приготування ягідних киселів включає віджимання соку, відварювання мезги, приготування сиропу на відварі, заварювання крохмалю, введення соку і охолодження.

Мезгу проварюють 10-15 хвилин у п’яти – шестиразовій кількості водиі і проціджують.Частину відвару прохолоджують і використовують для розведення крохмалю. До решти відвару додають цукор , доводять до кипіння і уводять розмішуючи крохмаль, розведений п’ятикратною кількістю охолодженого відвару і проціджений. Кисіль доводять до кипіння, вливають в нього ягідний сік , розливають в склянки або вазочки й охолоджують. Щоб на поверхні киселю не утворилася плівка, його посипають цукром (5-8% норми).Густі киселі розливають у листи або форми, змочені водою і посипані цукром, і охолоджують.

Рідкі киселі подають як соуси до солодких і круп’яних страв , середньої густини й густі – як самостійні солодкі страви по 150-200гр. на порцію охолодженими до12-14 градусів. Густі киселі перед подаваннямполивають фруктово-ягідними сиропами, прикрашають варенням, збитими вершками або подають до них молоко, вершки.

**Желе, муси, самбуки, креми** вводять таку желейну речовину (драглеутворювача), як желатин. У мусах, приготовлених на манній крупі, желейною речовиною є пшеничний крохмаль .

Підготовка желатину зводиться до його замачування у воді на 1-1,5 години. Маса желатину при набуханні збільшується у 6-8 разів. Набухлий желатин повністю розчиняється в гарячій воді. Щоб при достатній міцності холодильник добре утримав форму і мав ніжну консистенцію, концентрація желатину в ньому має бути 2,7-3% . Тривале кип’ятіння розчинів желатину, нагрівання в кислому середовищі знижують здатність желатину до застигання і зменшують міцність драглистих страв.

**Желе** (желатиновий холодець) готують із свіжих та концервованих плодів і ягід , цитрусових, соків, сиропів, екстрактів, молока і молочно-кислих продуктів.

З ягід готують відвар , у відварі розчиняють цукор і набухлий желатин , нагрівають желейний сироп до кипіння. У прозорий сироп додають віджатий ягідний сік і розливають у форми.

Желейні сиропи перед охолодженням ароматизують лимонною цедрою, виноградним вином, ваніллю тощо.

Можна одержати багатошарові желе, використовуючи сиропи різних відтінків (ягідний,цитрусовий, молочний) і нашаровуючи їх один на один після попереднього застигання кожного шару.

**Муси-** це збите желе. Для їхнього приготування використовують ягоди,плоди, овочі і продукти їх переробки.

Желейний сироп з ягід готують так само як для желе. Плоди й овочівідварюють, протирають, розводять відваром, додають цукор, набухлий желатин, лимонну кислоту й доводять до кипіння. Отримані желейні сиропи охолоджують до 35-40 градусів і збивають до утворення густої , однорідної, піноподібної маси. При збиванні слідкують за тим, щоб піна не застигла до того , як маса буде добре збита. Піна не повинна втрачати рухливості, інакше її важко буде розливати у форми. Температура маси поступово знижується й до кінця збивання становить приблизно 30 градусів. Оптимальна інтенсивність збивання спостерігається при обертанні робочого органа збивальної машини зі швидкістю 400-500 об./хв. Первинний об’єм желейного сиропу збільшується удвічі-утричі.

Збиту масу розливають у порціонні металеві формочки , вазочки з скла і охолоджують до 6-8 градусів.

*Мус на манній крупі* . Манну крупу проварюють 15-20 хв.у плодовому або ягідному відварі з додаванням цукру. Проварену суміш охолоджують до температурине нижче 40 градусів (маса з температурою нижче 40 градусів неналежно збивається, мус виходить щільним), збивають, розливають у форми і прохолоджують.

**Самбуки.** Для самбуків плоди запікають (яблука, сливи) або варять (абрикоси, курагу) і протирають. В отримане пюре додають цукор, яєчний білок і збивають суміш. Замочений і набухлий желатин нагрівають на водяній бані до цілковитого його розчинення,проціджують , тоненькою цівкою при розмішуванні додають у збиту масу , швидко розкладають її у форми і про -холоджують .

Піноподібна структура самбуку , обумовлена збитими яєчними білками , має додаткову стійкість при застиганні розчину желатину , концентраціяякого в самбуку вдвічі менша, ніж у желе й мусі відповідно ( 1,5% і 2,7%). Желе, муси, самбуки подають із солодкими соусами, плодовими або ягідними сиропами, збитими вершками.

**Желейні креми.** Їх готують із вершків 35%-ї жирності або сметани 36%-ї жирності. Вершки і сметану збивають, одержуючи піну. Стійкість піни залежить від декількох факторів, у тому числі і від вмісту жиру у вершках, розмірів часток жирової фази, температури вершків, швидкості та тривалості збивання.

Відносно стійку піну можна одержати з вершків з умістом жиру не менше 35% при температурі 4-7градусів. Так,при підвищенні температури вершків, що збиваються , з 5-7 до 18-19градусів щільність піни зменшується удвічі. Тривалість збивання вершків сягає 5-8хв. За цей час об’єм вершків збільшується в 2-2,5 рази.

Для приготування крему охолоджені вершки збивають у пухку піну, додають у них цукрову пудру , розтерту ароматизованими добавками (ваніліном, какао-порошком) або ягідним пюре, вливають цівкою , розмішуючи охолоджений розчин желатину і швидко розливають крем у формочки.

Частину вершків можна замінити яєчно-молочною сумішю. У цьому випадку яйця, розтерті із цукром і розведені горячим кип’яченим молоком, нагрівають до 70-80С. У яєчно-молочну суміш додають розчин желатину, попередньо доведений до кипіння, ароматичні добавки,наприклад, це може бути міцний настій кави (у ньому розчиняють желатин)і охолоджують до кімнатної температури. Охолоджену яєчно-молочну суміш вливають при розмішуванні у збиті вершки.

Подають креми , поливаючи сиропами (шоколадним, кавовим) або солодкими соусами (вишневим, малиновим).

**Заморожені солодкі страви.**

Технологічна схема виробництва морозива на холодокомбінатах включає підготовку сировини і приготування суміші , їїпастеризацію, гомогенізацію, охолодження й дозрівання, одночасне заморожування та збивання суміші, розфасування, упакування й загортування. У результаті одержуют твердтий продукт ніжної однорідної консистенції без відчутних кристалів льоду, гарної збитості (90-100%) з температурою -18-20С.

Страва *морозиво-сюрприз* . На металеве блюдо викладають скибочки бісквіта, просоченого сиропом, на них – тонеькі скибочкиплодів(яблук, персиків, груш), і поверх плодів і бісквіта – пірамідою морозиво-пломбір. Бічні сторони піраміди прикривають скибочками плодів і бісквіта, з кондитерського мішка випускають на бісквіт збиті зрафінадною пудрою білки і ставлять страву на 1-2хв. у жарову шафу. Поверхня страви швидко підрум’янюється, морозиво за цей час не встигає станути. Перед подаванням страву посипають рафінадною пудрою.

М’яке морозиво готують із сухих сумішей, до складу яких входять сухе молоко або вершки, яєчний порошок, цукор, желатин та ін. Випускають суміші для вершкового, вершково-шоколадного, вершково-кавового, молочного та інших виглядів морозива.

Суху суміш залежно від її рецептури заливають водою у співвідношенні 1:1,6 або 1:2,1 і залишають для набухання на 20 хв. Суміш проціджують у циліндр одно- або двоциліндрового фризера, вмикають розмішувальник, холодильну установку і через 7-10хв. подають готове морозиво. М’яке морозиво подають із солодкими соусами (гарнірами) – шоколадним, абрикосовим із свіжими або замороженими полуницею чи малиною, тертим шоколадом, горіхами.

*Парфе* – заморожені збиті вершки. Технологія приготування парфе така сама, як і вершкового крему, але у збиті вершки (з яєчно-молочною суміщю або без неї) не додають желатину. Підготовлену масу викладають у форму із кришкою (парфейний ковпак ) і заморожують. Перед подаванням форму занурюють на кілька секунд у теплу воду і перевертають над вазою, випускаючи парфе. Оформляють цукатами,подрібненим печивом.

*Фруктовий лід* – найпростіший із заморожених десертів його ще називають *шербетом або сорбе (сорбетом)* . Сорбетом вважаєтьсязвичайний лід із дрібнозернистою структурою, що подають між стравами.

Приготуванні шербету використовується фруктовий сік або фруктове пюре, які змішують зі слабким сиропом. Також можна додавати і алкогольний компонент. Отриману суміш заморожують у металевому лотку.

Серед популярних сорбе – цитрусовий із червоним вином, полуничний з лікером «Гран Марньє» і цитрусовим соком, лимонний з мадерою та сиропом, з рожевого шампанського, сиропу, соку лимона тощо.

**4.Гарячі солодкі страви.**

До гарячих солодких страв входять суфле (пухкі пироги), солодкі пудинги, гарячі страви з яблук та інші.

*Суфле.* Основний компонент суфле – збиті яєчні білки. Суфле готують із додаванням борошна (ванільне, шоколадне. горіхове) або без нього (фруктове, ягідне).

У першому випадку жовтки яєць розтирають із цукром, додають борошно, розводять масу молоком і проварюють до загустіння. У цю масу вводять смакові добавки(ваніль, порошок-какао,обсмажені й подрібнені горіхи), обережно з’єднують масу зі збитими білками, випускають із кондитерського мішка на змащене маслом металеве блюдо й запікають.

Для приготування фруктового або ягідного суфле , підготовлені плоди або ягоди варять, протирають і додатково уварюють отримане пюре, після чого з’єднують його зі збитими білками. Далі запікають масу, як і для самбуків, зручно використовувати плодові пюре та пасти промислового виробництва. Випечене суфле посипають рафінадною пудрою й одразу ж подають, тому що при охолодженні об’єм виробу швидко зменшується. До суфле подають холодне молоко.

**Страви з яблук.**

Для страв *яблука з рисом,* яблука варять у підкисленій воді цілком або половинками, обчищеними від шкірки й насіннєвого гнізда . Драглисту молочну рисову кашу з додаванням у неї яєць, вершкового масла, родзинок і ваніліну запікають на порціонних сковорідках. Перед подаванням на кашу кладуть гаряче яблуко і поливають фруктовим соусом.

Для *яблук у тісті* смажених із плодів видаляють насіннєве гніздо обчищають їх від шкірки , нарізають кружальцями і посипають цукром.

Яєчні жовтки розтирають із цукром, додають сметану, борошно і розводять молоком . В отримане тісто вводять збиті білки . Підготовлені кружечки яблук занурюють у тісто, потім обсмажують у фритюрі до утворенні золотавої кірочки. Подають, посипавши рафінадною пудрою. Фруктовий соус подають окремо.

*Яблука по-київськи.* Яблука, обчищені від шкірки й насіннєвого гнізда, розрізають навпіл і бланшують у підкисленій воді до напівготовності. Отвори від видаленої серцевини заповнюють варенням, заливають яблука яєчно-сметанною сумішшю і запікають.

Суміш готують , розтираючи жовтки з цукром. До них додають борошно і – після перемішування – збиті сметану і яєчні білки

*Шарлотка з яблуками.* Обчищені від шкірки й нарізані дрібними кубиками плоди засипають цукром. Пшеничний хліб , обчищений від скоринок, нарізають прямокутними скибочками, змочують один бік скибочок яєчно-молочною сумішшю і викладають ними дно та бічніповерхні металевої форми, змоченою стороною до металу. Обрізки хліба , що залишилися, подрібнюють , підсушують, перемішують із яблуками, додають корицю. Форму наповнюють підготовленими яблуками , покривають зверху скибочками хліба змоченою стороною назовні і запікають. Готову шарлотку витримують у формі 8-10 хв., щоб вона краще відділилася, потім переносять на блюдо. Подають із солодкими соусами.

*Каша гурьєвська.* Варять в’язку солодку манну кашу на молоці. Приготовляють пінки: на сковороду наливають молоко або вершки і запікають в жаровій шафі, пінку яка з’явилася знімають, а сковороду знову ставлять в жарову шафу й запікають молоко до нової пінки, яку знову знімають .

В манну кашу додають вершкове масло, взбиті з цукром яйця і ванілін. Половинукаші кладуть рівним слоєм на порціонну сковорідку, змащену маслом. На кашу кладуть підсмажені розтерті горіхи, пінки і другий слой каші . Поверхню каші вирівнюють, посипають цукрром, прижигають у вигляді сітки і запікають у жаровій шафі. Подають страву з консервованими фруктами , прогрітими в сиропі , поливаючи невеликою кількістю абрикосового соусу, посипають розтертими горіхами.

**Пудинги.**

Солодкі пудинги, крім пудингів із круп і сиру готують із сухарів , яблук, бананів, тощо.

Для приготуваня *пудингу сухарного* яєчні жовтки розтирають із цуром , розводять холодним молоком. Яєчно-молочною сумішшю заливають ванільні сухарі, нарізані кубиками, залишають на 15-20 хв. для набрякання. Потім до сухарів додають родзинки , уводять збиті білки і, обережно розмішавши, заповнюють на 2/3 об’єму підготовлену форму.

Пудинг можна запікати або варити на парі. Для запікання форму змащують маслом, для варіння – маслом і посипають цукровим піском. Подають пудинг гарячим, поливши його солодким соусом, або холодним – з молоком чи киселем.

У масу для пудингів із плодів (яблучний, банановий, вишневий) додають крохмаломістські продукти: сухарі, манну крупу та ін. Клейстеризований крохмаль відіграє роль загусника , сприяючи утворенню структури виробу та втриманню його форми.

Для пудингу *яблочного з горіхами* в молоці проварюють підсмажені подрібнені горіхи (фундук, волоські, мигдаль) і, засипавши манну крупу , варять до загустіння. В охолоджену кашу додають жовтки , розтерті із цукром, нарізані кубиками яблука й останніми – збиті білки. Масу викладають у форму , змащену маслом і посипану цукровим піском , і варять на парі протягом 20-25хв. Подають з абрикосовим соусом.

Для вишневого пудингу в розтерті із цукром жовтки вводять мелені сухарі й подрібнені ядра мигдалю. У приготовлену масу обережно додають збиті білки . Половину маси викладають у форми , змащену маслом і посипану сухарями, на неї – вишню без кісточок і зверху – решту яєчної маси. Випікають при 160-180 С протягом 8-10 хвилин.

**5.Класифікація напоїв**

Напої поділяють:

\***за складом**: для приготування використовують

- плоди, ягоди, овочі

- соки, сиропи, екстракти, цукровий сироп

- консервовані компоти

- газовані напої і мінеральну воду

- молоко і молочні продукти

- чай, каву, какао

- морозиво, яйця, мед

- смакові добавки, ароматичні добавки, харчові есенції.

\***за температурою подавання**:гарячі (чай, кава, шоколад) і холодні (молочні, вершкові прохолоджувальні напої, плодово-ягідні прохолоджувальні, напої безалкогольні коктейлі, крюшони.) Температура гарячих напоїв повинна бути не нижче 75С, холодних – не вище 14 і не нижче 7С.

КЛАСИФІКАЦІЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ

Гарячі напої поділяють на:

\* **незмішані** (чай , кава, какао, шоколад)

\***змішані без алкоголю**

- фруктові і пряні напої

- напої з яєчно-молочними продуктами  
- напої на основі чаю, напої на основі кави

\***змішані з алкоголем**

- фруктові напої

- тонізуючі напої: слінгі, сангарі, горг, тодді

- пунші, глінтвейни

КЛАСИФІКАЦІЯ ХОЛОДНИХ НАПОЇВ

Холодні напої поділяють на:

\* **незмішані без алкоголю**:

- прохолоджувальні напої: морси, фруктово –ягідні і овочеві напої

- вітамінні і освіжаючі напої

- напої бродіння: хлібний квас, фруктово-ягідний квас, медові напої

\***змішані без алкоголю**:

- крюшони

- напої з молока, сироватки і пахти

- безалкогольні напої з морозивом

- безалкогольні коктейлі

- вітамінні і освіжаючі напої

\***з алкоголем змішані** :

- коктейлі

- крюшони

- тонізуючі алкогольні напої: хайболи, ріккі, коллінзи, фізи, дейзі, слінгі, кулери, джулепи, сангарі ,коблери, фікси.

**6.Гарячі напої**

ПУНШІ І ЇХ РІЗНОВИДИ

Змішуючи вина, лікери, сиропи або інші міцні напої, можна отримати більшість різноманітних пуншів. Алкоголь, вода, спеції, лимон, цукор – це п’ять основних компонентів, що визначили назву слова «пунш». Багаточисленні імпровізації призвели до виникнення великої кількості нескладних варіацій, багато з них містять вино, фрукти, сиропи, вершки, трави.

Пунші подають в великій чаші або в бокалі з ручкою. Гарячі пунші виготовляють з червоного вина, його смак змінюється в залежності від нагрівання. Його можна не кип’ятити, але нагріти на слабкому вогні. Якщо пунш подається разом з фруктами, вони повинні бути очищеними й нарізаними невеликими шматочками, злегка посипані цукром і залиті вином. Пунщі можна прикрашати тонкими зрізами фруктів або листиками м’яти. Яєчні жовтки , підігріті з вином , перетворюються в пунш з приємною кремовою структурою. Цукор й мед згладжують кислоту вина, яка посилюється при нагріванні.Гарячі пунші подають при температурі 75-80С. Вміст спирту в пуншах - 25-30%.

Різновиди пунша : глінтвейн і грог.

Глінтвей готується на червоному вині з додаванням цукру, прянощів, коньяку, лимона і подається до гарячих м’ясних блюд за обідом або вечерею. Вживають глінтвейн тільки виключно гарячим. Подають в керамічних або скляних чашках.

Грог готують з коньяком чи ромом, додаючи сиропи або лікери й міцний чай, використовують ароматизатори. Грог подається в склянці «хайбол» або в бокалі з ручкою «пусс-кафе».

ЧАЙ

Чай поєднує в собі приємний смак, тонкий аромат, корисно діє на організм людини. Вищі сорти чаю містять 10-14% дубільних речовин (таніну, кахетинів), що характеризуються антиокислювальною і протипроменевою дією. Чай містить в собі алкалоіди (кафеїн, теофелін, адеїн) , які стимулюють нервову систему і серцеву діяльність, спричють розширенню кровоносних судин мозку, знижують відчуття втоми.Чаю присутній тонкий аромат ефірних масел, ароматичних смол, альдегідів, білкових речовин і продуктів їхньої взаімодії. Чай містить розчинні органічні і мінеральні речовини, вітаміни групи В, ніацин, аскорбінову й пантотенову кислоти.

Використовують чай байховий (чорний, зелений), плитковий чорний, зелений цегельний, гранульований, розчинний,у пакетиках для разового заварювання, а також композиції чаю з ароматичними та смаковими добавками. Пресований чай (плитковий чорний, зелений цегельний) перед заварюванням подрібнюють.

Перед заварюванням порцелянові або фаянсові чайники обполіскують гарячою водою, насипають сухий чай на певну кількість порцій і заливають окропом приблизно на 1/3 об’єму чайника. Закривши чайник кришкою, і накривши серветкою , чай настоюють 5-10 хвилин, потім доливають окропом. Заварений чай не можна кип’ятити або підігрівати. Тривалість зберігання заварки при температурі 55-65 С не має перевищувати 30 хвилин.

Норма заварки на порцію 1-2г сухого чаю. Аромат і смак напою може бути злегка терпким з ледь помітним гіркуватим присмаком, добре виражений терпким або в’язким . Колір настою – коричневий з різними відтінками залежно від сорту чаю: чернуватим,зеленуватим, золотаво-бурштиновим. Правильно заварений чай прозорий.

Чай подають у чашках або склянках, а в спеціальних підприємствах - у двох чайниках (чай парами): в одному з них –заварку, а в іншому – окріп.

Цукор, варення, мед, лимон, нарізаний кружальцями , подають до чаю окремо на розетці, гаряче кип’ячене молоко або вершки – у молочнику або вершківниці. До чаю подають різноманітні кондитерські та хлібобулочні вироби.

Плитковий подрібнений чай заливають водою, доводять до кипіння і кип’ятять 5-15хв (або настоюють), після чого вводять молоко, знову кип’ятять і проціджують. У проціджений напій додають вершкове масло, сіль, іноді - прянощі(чорний перець, мускатний горіх гвоздику). Режим варіння напою у різних регіонах неоднаковий за тривалістю кип’ятіння або настоювання. Подають чай у піалах.

КАВА

Яскраво виражений тонізуючий ефект зумовлює в каві присутність кофеїну. Напій стимулює центральну нервову систему, поліпшує розумову та фізичну активність, підвищує секрецію травних залоз.

Характерне забарвлення, смак, аромат зерна кави набувають у процесі обсмажування при 180-200С. Продукти карамелізації цукрів налдають зернам коричневого забарвлення.

Обсмажують сирі зерна кави на чавунних сковородах шаром 2-3см при температурі 180-200С до темно-коричневого забарвлення (20-30 хв) при безперервному розмішуванні. Обсмаженні зерна розмелюють перед приготуванням напою, бо мелена кава швидко втрачає аромат. Величина напою впливає на якість напою. Що крупніший помол, то менш виражений ароматкави та прозоріший напій.

Напій готують у посуді для варіння кави (кавниках, турках), а також в електрокавоварках. Кавники обполіскують окропом, всипають потрібну норму меленої кави, заливають окропом, доводять до кипіння (не кип’ятять!) і залишають на 5-10 хв.

**Розчинну каву** заливають у кавниках окропом і розмішують. У кавоварках напій одержують екстрагуванням окремих порцій кави гарячою водою та насиченою парою.

Каву чорну подають із цукром, лимонон, коньяком,лікером, молоком або вершками, які подають окремо.

**Каву по-східному** варять із дрібно змелених зерен, які насипають у турку, додають цукор, заливають холодною водою і доводять до кипіння. Подають в кавовій чашечці, не проціджуючи. Окремо подають холодну кип’ячену воду.

**Каву чорну зі збитими вершками по-віденські** готують, додаючи в готову чорну каву цукор, а перед подаванням в склянку з напоєм кладуть збиті із цукровою пудрою вершки.

**Каву на молоці** подають по 200мл. У зварену проціджену чорну каву додають гаряче молоко, цукор , доводять до кипіння.

Для приготування **кави чорної з морозивом (глясе)** охолоджену до 8-10 С готову, чорну каву наливають у келих або фужер, зверху кладуть кульку морозива й одразу подають.

Каву вживають у кожній країні і готують по-різному в залежності від національних традицій. У чорну каву додають при варінні алкогольні напої (віскі, ром, коньяк, червоне вино), спеції та приправи (цедру цитрусових, корицю, гвоздику, ваніль, сіль), какао, шоколад, яєчні жовтки, тощо.

Основний показник якості кави - її аромат (смажених кавових зерен) і властивий напою смак. Обидва ці показники вправильно приготовленій каві повинні бути добре виражені. У кави (крім східної) не має бути осаду (гущі).

На підприємствах ресторанного господарства також готоують кавові напої. Це порошкоподібна суміш обсмажених і розмелених хлібних злаків, цикорію, жолудів, натуральної кави й інших подуктів.Кавові напої можуть містити один або декілька видів сировини.

КАКАО Й ШОКОЛАД

Какао-порошок отримують з обсмажених какао-бобів з дрібно помелених зерен. Какао – розчинний порошок з гіркуватим присмаком. Шоколад містить в більшій кількості натуральних жирів й виробляється з додаванням додаткових жирів в розмелену какао-пасту, яку потім формують в плитки. Розтоплений з молоком шоколад надає більш густий і поживний напій, чим какао. Простий шоколад, без додавання молока й ароматизаторів, має прекрасний смак, ліпше за все підходить для приготування різноманітних напоїв. За консистенцією ці напої бувають різними, але як завжди беруть 30г шокоада на 150мл моолока. Напої, приготовлені з шоколаду, обов’язково збиваються до пишної піни і подаються на стіл у чашках. Можна прикрашати збитими вершками та спеціями ( кориця, мускатний горіх).

Для приготування напою порошок какао змішують із цукром, розводять невеликою кількістю окропу, розтирають до утворення однорідної маси, вливають гаряче молоко, решту окропу за нормою і доводять до кипіння.

Шоколад у порошку (або попередньо подрібнений плитковий шоколад ) заварюють так само, як какао.

Какао з морозивом і шоколад зі збитими вершками подають охолодженим до 8-10 С. В охолоджений шоколад перед подаванням додають харчовий лід.

**7.Холодні напої**

КОКТЕЙЛІ І КРЮШОНИ

Для приготування коктейлів використовують різноманітні продукти: молоко, фруктово – ягідні, овочеві соки, настої трав, шоколад, яєчні білки або жовтки , шипучі напої, у деяукі коктейлі додають смакові й різноманітні ароматичні добавки: мед, вершки, м’яту, тощо.

Коктель в перекладі з англійської (coctail) означає «півниковий хвіст». Вперше вони з’явилися в Північній Америці . Іспанці і португальці , оселившись в Америці навчили своїх односельців «благородній забаві» - півниковим боям. Перемогу святкували випивкою, змішуючи будь-які напої й додаючи в них сік вичавленого лимона. Напої були різноманітного кольору і плотності. Так отримували шаруваті суміші, схожі по кольору на півниковий хвіст.

Коктейлі росповсюджувалися по всьому світу і завоювали популярність у відвідувачів барів. Поняття «бар» походить від французького слова «бар’єр» . В період колонізації Америки виникли салуни, де алкоголь подавався в першу чергу як простий тонізований напій. Для охорони людей , які продавали напої , були споруджені стійки-бартенди , після чого продавці і товари переховувалися за бар’єрами. Найменування «бартенд» з часом більшість англомовного населення обумовило коротким словом «бар». До сьогоднішнього часу форма старовинних барів змінилася, перетворившись в американські бари.

З розвитком туризму бари виникли і в Європі. На початку ХХ століття вони росповсюджувалися в великих готелях. Значення цих нових підприємств виключно в тому, що вони при попередньому комфорті, забеспечували безперервний товарообіг. В барах стали готувати і подавати коктейлі, а професія бармена зробилася широко росповсюдженою в Америці. Міксер став невід’ємною частиною всіх європейських барів. В Європі вони перетворилися на міста відпочинку, де бармени виконували роль організаторів. З ними можна було поспілкуватися ,і одночасно простежити, як бармени за допомогою міксера віртуозно змішують коктейлі.

Час найбільшого розквіту американських барів, які стали новими ексклюзивними містами для великої кількості відвідувачів, припадає на 20-ті роки ХХ століття.

Засновником розробки рецепів для коктейлів став спритний американський предприємець Джеррі Томас . Він придав змішуванню напоїв визначений порядок з урахуванням смаку, плотності,кольору компонентів і написав про це книгу.

Коктейлі у рецептуру яких не входять вершки, яйця, морозиво, готують змішуванням напоїв у високій барній склянці, потім порціонують. Коктейлі з вершками, яйцями або морозивом змішують в електроміксерах.

У рецептуру освіжаючих коктейлів входять (сироп м’ятний, чайний, гвоздиковий, лимонний, тощо), сік (вишневий, гранатовий, яблучний тощо), газована вода або напій промислового виробництва (тархун, кола , спрайт, фанта,тощо). У склянку з льодом наливають попередньо охолоджені інгрідієнти складові частини коктейлю в послідовності, зазначеній рецептурі, не розмішуючи. Подають із соломкою.

Шаруваті коктейлі готують у високих склянках, вузьких келихах або фужерах. Компоненти коктейлю (сиропи, соки, газована вода) наливають обережно по лезу ножа або за допомогою коктельної ложки (щоб рідини не перемішувалися) у порядку зменшення їхньої щільності : спочатку -сиропи, потім - соки, морси, й газовані напої –останніми. Складові частини шаруватих коктейлів повинні бути контрастними (наприклад коктейль «Весняний»: сироп яблучний, гранатовий екстракт, сік, напій «Тархун»).

До складу плодово –ягідних коктейлів входять у різноманітних поєднаннях плодові і ягідні напої, морси, соки, сиропи, компоти, газована вода. Добавками до суміші напоїв частіше є консервовані плоди і ягоди, часточки лимона або апельсина , морозиво. Складові частини коктейлів (крім газованих напоїв) , попередньо охолоджені до 5-8С , збивають у коктейлезбивачі або міксері протягом 60 сек.при частоті обертання робочого органа апарата 8,5 тис./хв.. Збитий коктейль розливають у склянки для коктейлів циліндричної або конічної форми чи в келихи. Газовані напої не збивають, а наливають у келих з готовим коктейлем і розмішують.

Плоди ,ягоди кладуть у напій або нанизуютьїх на коктельну шпажку , опускаючи її у напій або закріплюючи на торці келиха. Прикрашають коктейль кружечками лимона (апельсина), закріпившиїх на краю келиха.

Деякі безалкогольні коктейлі мають назви, аналогічні до алкогольних – джулепи, коблери, фізи та ін. Поєднує їх присутність у рецептурах однакових компонентів (яєць, прянощів,тощо).

Джулеп – освіжаючий напій, який з’явився в Європі 300 років тому назад з далекої Персії. Сучасні джулепи відрізняються від східних рецептів. Так, для безалкогольних джулепів - коктейлів із соків, фруктових напоїв або морсів - є м’ята як обов’язковий компонент у вигляді свіжих паростків, м’ятного сиропу або напою з м’яти. Якщо використовують м’ятний сироп або напій, його змішують з іншими компонентами рецептури. Паростки свіжої м’яти розтирають, заливають у келиху з рідкими компонентами коктейлю, перемішують , видаляють м’яту . Подають джулепи з льодом,ягодами , фруктами, гілочкою м’яти.

Коблер – в перекладі з англійської означає «довгий ковток» . Цей прохолоджувальний напій не вживають одним ковтком. До складу коктейлю входить значна кількість (до 30% маси напою )фруктів. У велику склянку (колінз), заповнену на 2/3 подрібненим льодом, вливають передбачені рецептурою соки, сиропи, кладуть свіжі (банани, яблука, груші, апельсини) або консервовані (ананаси,черешня, виногад та ін.) фрукти. Подають коблери із соломинкою і чайною ложкою. Частіше цей напій називають «фруктовим салатом у винному соусі», якщо до нього додають алкоголь.

До складу безалкогольних коктейлів – ег-нога та фліпу – входять яйця або лише жовтки. Ег-ног –молочно фруктовий напій. Він прийшов до нас з Шотландії і в перекладі означає «яєчне пиво». Сирі яйця, молоко,вершки –це основні компоненти цього напою. Розходження рецептуркоктейлів полягає в тім ,що у фліпі яєць більше ,ніж в ег-нозі, відповідно 30-36% масинапою проти 20-25% для цінних яєць і 14-19% проти 10-11% для жовтків. Крім яєць і молока для приготування ег-нога використовують соки з м’якоттю і без м’якоті , сиропи, солодкі соуси (абрикосовий, шоколадний), морозиво. Подають ег-ног у склянці з льодом, оформляють свіжими або консервованими плодами і ягодами.

Фліп – освіжаючий напій, родиною якого є Північна Америка. В перекла ді він означає «взбитий». Колись цей напій готували на основі пива. Пізніше фліп розповсуджувався в Європі і з часом змінився. Основним компонентом безалкогольного фліпу є свіже яйце або жовток, який пом’якшує смак соку і робить напій більш калорійним і приємним. До складу фліпу можуть входити соки,сиропи (малиновий, кминний т.ін.), холодна чорна кава або какао. Фліпи змішують в міксері 1 хв. без льоду, тому всі інгрідієнти повинні бути охолодженими. Фліпи подають без льоду у келиху або в склянці «тумблер» з соломинкою, посипають зверху тертим мускатним горіхом, або шоколадом, меленою кавою.

Фізи – ігристі пінливі коктейлі. Ігристість свідчить про те , чи газована або мінеральна це вода, про пінливу консистенцію – яєчний білок, що входить у більшість рецептур цієї групи. Готують фізи в шейкері, куди кладуть два кубики льоду і всі складові частини рецептури (соки ,сиропи, яєчний білок), за виняток газованої (мінеральної води). Готову суміш переливають у високу склянку, заповнену наполовину подрібненим льодом розводять газованою (мінеральною) водою, перемішують,прикрашають скибочками апельсина або лимона.

Айс-крім напій з морозивом. На відміну від інших коктейлів, складовою частиною яких є морозиво, в айс-кріму морозиво не змішують з окремими компонентами. Охолоджені складові частини напою (сиропи,соки,мінеральна або газована вода,солодкі соуси) наливають у склянку,низькийфужер або креманку в послідовності, передбаченій рецептурою, не змішуючи їх. Залежно від щільності морозиво викладають на дно склянки або кладуть зверху. Оформляють айс-крім свіжими ягодами або фруктами.

**Контрольні запитання**

1. Як готують креми та муси, складіть технологічні схеми приготування цих страв.
2. Правила подавання страв з фруктів та ягід.
3. Опишіть технологію м’якого морозива.
4. Які гарячі солодкі страви можна приготувати з ялук?
5. Охарактеризуйте напої за складом приготування, за температурою подавання?
6. Як готують пунші та їх різновиди?
7. Різновиди чаю, технологія приготування.
8. Кава, какао, шоколад. Їх класифікація, технологія приготування, подача.
9. Що означає слово «коктейль»?
10. За якими ознаками класифікують коктейлі?

**ТЕМА №14**

**Управління якістю продукції ресторанного господарства**

**ПЛАН.**

1. Складові якості, основні поняття, терміни й показники якості.
2. Методи оцінки якості продукції, планування та забеспечення якості продукції.
3. Організація контролю якістю продукції :
   1. на підприємствах;
   2. спеціальними лабораторіями;
   3. органолептичний контроль якості продукції;
   4. порядок відбору проб для лабораторного аналізу.

**1.Складові якості, основні поняття, терміни й визначення**

Якість продукції ресторанного господарства формується на стадії розробки певного виду продукції , що закладається в нормативно-технічну документацію, потім забезпечується на стадії виробництва, підтримується на стадії зберігання, транспортування й реалізації. Забеспечення заданого рівня якості продукції залежить від багатьох факторів, і насамперед від чіткості сформульованих у нормативно- технічній документації вимог до якості продукції, якості первинної сировини (напівфабрикатів) досконалості рецептури й технології, дотримання технологічної дисціплини , рівня технічної оснащеності виробництва, кваліфікації кадрів , організації виробництва й обслуговування, ефективності контролю якості продукції на всіх стадіях її виробництва, ефективності механізму стимулювання високоякісної продукції.

**Якість продукції** – це сукупність властивостей продукції що обумовлюють її придатність задовольняти певні потреби у відповідності зі своїм призначенням. Техніко-економічне поняття «якість продукції» охоплює ті властивості продукції , що пов’язані з можливістю задоволення продукції певних суспільних або особистих потреб відповідно до її призначення. У цьому випадку продукція розглядається як результат процесу трудової діяльності , що має корисні властивості з метою задоволення певних потреб суспільного або особистого характеру.

Якщо враховувати специфіку ресторанного господарства варто розуміти сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність для забезпечення нормальної життєдіяльності людського організму,тобто задоволення фізіологічних потреб людини в їжі й енергії з урахуваням правил раціонального харчування.

**Властивість продукції –** це її особливість , що може виявлятися при її створенні , експлуатації або споживанні. Сукупність властивостей допомагає відрізнити один вид продукції від іншого. Властивості продукції можна поділити на прості і складні . До простих належать смак, зовнішній вигляд, колір; до складних – перетравленість, засвоюваність, калорійність та ін.

Якість продукції можна визначити як сукупність технічних, технологічних і експлуатаційних характеристик продукції , за допомогою яких вона відповідатиме вимогам споживача.

Оцінюють якість продукції зо допомогою показників якості.

**Показник якості –** це кількісна характеристика однієї чи декількох властивостей продукції стосовно певних умов створення або споживання. Показник якості продукції характеризує придатність продукції задовольняти певні потреби.

Показник якості продукції може виражатися в різних одиницях (ккал, відсотках, балах тощо). Розглядаючи показники якості, варто розрізняти , з одного боку, найменування показника (вологість, зольність, мікробіальна обсіменінність, пружність, в’язкість, тощо), а з іншого – його числове значення, що може змінюватись від різних умов.

До якісних ознак продукції належать колір, форма виробу, спосіб з’єднання окремих компонентів. А кількісна ознака продукції є її параметром.

**Параметр продукції**  кількісно характеризує будь - які властивості, у тому числі і ті, що входять до складу якості продукції.

Можливість керування якістю продукції передбачає необхідність і можливість кількісної оцінки показників. Для оцінки якості продукції ресторанного господарства може застосовуватися система показників - одиничний, комплексний, визначальний, інтегральний.

**Одиничний показник** – це показник якості продукції, що характеризує одну з її властивостей. Наприклад, смак, колір, аромат, вологість, пружність, консистенція, набухання тощо. Одиничні показники можуть належати як до одиниці продукції , так і до сукупності одиниць однорідної продукції, характеризуючи одну просту властивість.

**Комплексний показник -** це показник , що характеризує кілька властивостей продукції або одна складна властивість , що має декілька простих. Наприклад, комплексним є показник «кулінарна готовність» , під якою розуміють певний стан страви , що характеризується комплексом фізіко-хімічних , структурно-механічних і органолептичних властивостей, завдяки яким ця страва стає придатною до вживання. Показник якості кулінарної продукції «харчова цінність» також є комплексним, тому що відображає всю повноту корисних властивостей продукції, переліку у ній харчових речовин ( білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, тощо), її енергетичну цінність і органолептичні характеристики продукції.

Термін «**біологічна цінність**» характеризує якість білків, що містяться в продукції, їхню збалансованість за амінокіслотним складом, перетравлення і засвоюваність, які залежать не тільки від амінокіслотного складу, але й від структурних особливостей.

**Енергетична цінність.** Термін характеризує частку енергії, що може вивільнитися від харчових речовин у процесі біологічного окислення й використовуватися для забеспечення фізіологічних функцій організму.

**Визначальний показник** якості продукції – це показник, за допомогою якого оцінюють якість продукції. Наприклад, треба оцінити якість торта. Для торта органолептична оцінка є визначальною. Уявімо, що ухвалено рішення оцінювати якість тортів за сукупністю властивостей (запахом і смаком, структурою, кольором, формою, оформленням) показники яких виражаються в балах.

Кожний показник може мати один з п’яти балів: «відмінно» -5, «добре» - 4, «задовільно»-3, «погано» -2, «дуже погано»-1.

**Коефіцієнт вагомості** (важливості) показників якості продукції - це кількісна характеристика значимості даного показника якості продукції серед інших її показників якості. Коефіцієнти вагомості можуть визначатися соціологічним або експертним методом, а також на основі аналізу впливу даного показника якості продукції на ефективність її споживання або реалізації.

Визначальний показник якості знаходять у такий спосіб: експерти оцінюють у балах кожний показник, потім середні результати оцінки перемножуютьна коефіцієнти вагомості і добутки підсумовують. Якщо рішення про оцінку якості продукції приймають з огляду на інші властивості ( калорійність та ін.), то визначальний показник має включати відносні значення показників цих властивостей з відповідними коефіцієнтами вагомості.

У свою чергу, властивості, що враховуються визначальними показниками, можуть характеризоватися одиничними чи комплексними показниками якості продукції. Якщо визначальний показник є комплексним, його називають узагальненим. Користуватися узагальненим показником треба обережно, не допускаючи перекриття одними одиничними показниками суттєвих недоліків продукції, які характеризуються іншими одиничними показниками. Якщо продукція хоча б за одним з показникив оцінена в 2 або 1 бал, то загалом її варто оцінити в 0 балів (незадовільно) і без підрахунку суми балів зняти з реалізації, скласти акт і зробити висновок про можливість доробки або переробки виробів.

**Інтегральний показник якості** продукції визначається як відношення сумарного корисного ефекту від споживання до сумарних витрат на її створення на її створення й експлуатацію або споживання.

Для продукції ресторанного господарства як приклад такого показника якості можна навести такі показники, як амінокислотний скор, інтегральний скор, які відображають відсоток відповідності показників амінокіслотного або хімічного складу (відповідно) того або іншого продукту (продукції, напівфабрикату) до формули збалансованого харчування. Наприклад, рисова крупа за білком відповідає формулі збалансованого харчування на 7%, а тріска – на 78%. Для оцінки рівня якості продукції вводиться поняття ***базове значення*** показника якості продукції. Це значення показника якості , прийняте за основу при порівняльній оцінці якості продукції. Базовими значеннями можуть бути :

\*значення показників кращіх вітчизняних і закордонних зразків, щодо яких є достовірні дані про їхню якість;

\*значення показників якості, досягнуті в попередньому періоді, або заплановані значенняпоказників перспективних зразків, знайдені експериментально або теорретичними методами;

\*значення показників якості, що задані у вимогах на продукцію (ДСТУ, ГОСТи, ГСТУ,ТУ, Збірники рецептур та ін.).

Обчислюючи відношення значення показника якості оцінюваної продукції до базового значення цього показника одержують ***відносне значення*** показника якості, яким зручно користуватися при порівнянні фактичних значень із базовими значеннями показників якості продукції. При цьому ***рівень якості*** буде визначатися сукупністю відносних значень або функціями від цих відносних значень.

Оцінюючи якість продукції ,треба знати ***номінальне значення*** показника якості. Це регламентоване значення показника якості продукції, від якого відраховується допущене відхилення.

Номінальні значення показників якості й параметрів продукції наводяться в стандартах, технічних умовах та іншій нормативно-технічній документації.

Наприклад, стандартом «*Напівфабрикати м’ясні натуральні*» встановлюється маса шматочків дрібнокускових напівфабрикатів і їхня форма,а при механізованому нарізанні напівфабрикатів допускаються відхилення за масою і формою окремих шматочків не більше: для шашлику, гуляшу,азу – 25%, піджарки, бефстроганова, плову – 15% у кожній одиниці упаковки.

***Граничні значення показників*** якості - це найбільше або найменше регламентоване значення показників якості продукції, що наводяться в нормативно-технічній документації , і використовуютсядля контролю якості продукції. Граничні значення можуть бути максимальними і мінімальними. Так, максимальне значення вміту жиру в бульйоні кістковому концентрованому – не більше 1%, мінімальний вміст сухих речовин у биточках картопляних – не менше 23% (ту 28-12-84).

**Показники якості**

Установлено номенклатуру основних груп показників якості продукції за властивостями, які вони характеризують:

**Показники призначення** характеризують властивості продукції , що визначають основні функції, для виконання яких вона призначена. Для продукції ресторанного господарства показниками призначення є енергетична цінність продукції, склад і структура продукції, обумовлені введенням різних добавок (білкових, вітамінних, мінеральних, ароматичних та ін.). З показників призначення, що характеризують структуру продукції, можна назвати вміст в ній харчових речовин, що формують її структуру ( це загусники, піноутворювачі, емульгатори, стабілізатори, розпушувачі, водоз’єднувальні добавки, тощо).

**Склад продукції** ( вміст білків, жирів, вуглеводів та ін.) характеризує харчову цінність продукції. У діючій нормативно-технічній документації на продукцію ресторанного господарства зазначається скад виробленої продукції .

З **показників, що характеризують структуру продукції**, широко застосовується органолептичний показник якості – консистенція (тверда, ніжна, м’яка, масляноподібна та ін.), що немає кількісного вираження, обумовленого об’єктивними методами.

**Показник надійності** варто зарахувати до найважливіших для продукції ресторанного господарства. Показником надійності продукції є зберігання, що гарантується виробником протягом певного часу за чітких режимів температури і вологи, що встановлені в нормативно-технічній документації, а для нестандартизиваної продукції зберігання якості регламентується санітарними нормами й правилами, затвердженими Міністерством охорони здоров’я України. Наприклад, віповідно до ТУ 28-14-83 для салатів (напівфабрикатів) термін зберігання становить з моменту закінчення технологічного процесу не більше 12год. при температурі від 4 до 8 С, у тому числі на підприємстві-виробнику – не більше 4год., а тривалість перевезення в ізотермічному транспорті – не більше 2 год.

**Показники технологічності** характеризують властивості складу і структури продукції, що визначають мінімальні витрати при виробництві, зберіганні і відновленні для заданих значень показників якості продукції.

Технологічність виробництва продукції ресторанного господарства залежить від складу і структури сировини та готового продукту, рецептури і технології, використаного обладнання, режимів і способів кулінарної обробки та інших факторів.

Розробляючи нормативно-технологічну документацію на продукцію, треба намагатися знизити питому трудоміскість , матеріалоємність і енергоємність виробів. Висока трудоміскість виробу стримує його випуск, тому що позначається на продуктивності праці. Трудомістка продукція випускається у вузькому асортименті й малих кількостях.

Про енергоємність продукції свідчать такі показники, як тривалість механічної і теплової обробки, температурний режим і спосіб обробки, які наведені в нормативно-технологічній документації.

**Ергономічні показники** відображають взаємодію системи «людина-виріб» і поділяються на антропометричні,гігієнічні,фізіологічні та психологічні показники. У гігієничному сенсі продукція повинна бути нешкідливою. Регламентується вміст важких металів, мікротоксинів, канцерогенів (у консервах, фритюрних жирах, копченях), а також загальна обсіменінність мікроорганізмами та вміст окремих найнебезпечніших для людини мікроорганізмів ( бактерії групи кишкової палички, коагулазопозитивні стафілококи, бактерії роду протея, бактерії роду сальмонел).

**Фізіологічні показники** застосовуються при визначенні відповідності продукції фізіологічним потребам людини в харчових речовинах і енергії. Критеріями оцінки якості продукції ресторанного господарства вони виступають рідко, ширше використовуються для оцінки якості продукції дієтичного та лікувального харчування.

**Психологічні показники** застосовують у визначенні відповідності продукціїпсихологічним особливостям людини (національним, індивідуальним).

**Естетичні показники** характеризують зовнішню виразність , оригінальність, цілісність композиції, виразність і раціональність форм, стабільність товарного виду продукції. Вимоги до зовнішнього вигляду, форми, кольору, прозорості, мутності обговорені в нормативно-технічній документації на окремі види продукції ресторанного господарства в стандартах і технічних умовах, збірниках рецептур. У збірниках рецептур описані правила оформлення й подавання страв, що також позначається на якості продукції.

**Показники стандартизації і уніфікації** характеризують ступінь використання в продукції стандартних та уніфікованих виробів, компонентів, окремих елементів. Кінцевою метою уніфікації є стандартизація. Стандартизація складу і структури дозволяє одержувати продукцію із заданими і відтвореними властивостями, а також модельні системи для вивчення технологічних параметрів виробництваі кулінарної обробки продуктів на якість напівфабрикатів і готову продукцію. Застосування уніфікованих технологічних процесів дозволяє знизити витрати праці на одиницю продукції.

**Економічні показники** характеризують витрати на розробку, виготовлення, зберігання й реалізацію продукції. За допомогою економічних показників оцінюють технологічність продукції, рівень її уніфікації та ін. Економічні показники відображені в цінах на продукцію й відіграють велику роль у системі керування якістю продукції.

**Патентно-правові показники** відзначають можливість безперешкодної реалізації продукції не тільки усередені країни, але й за кордоном. Зазначимо, що натуральні харчові продукти не патентуються, а окремі найменування продукції підприємств ресторанного господарства можуть бути патентозахищеними .

**2.Методи оцінки якості продукції, планування та забеспечення якості продукції**

Класифікують наступні методи якості продукції:

***Диференційний метод*** оцінки якості продукції базується на використанні одиничних показників її якості.

***Комплексний метод***оцінки якості продукції базується на використанні комплексних показників якості.

***Змішаний метод*** синтезує одиничні і комплексні показники.

***Статистичний метод*** *–* метод, що визначає якість продукції за допомогою математичної статистики.

Залежно від засобів вимірів методи поділяються на:

**Вимірювальні методи** базуються на інформації, що одержують з використанням засобів вимірювання і контролю. За їх допомогою установлюють такі показники,як маса, , розмір, оптична щільність, склад, структура та ін. Вимірювальні методи поділяються:

*Фізичні методи* застосовують для визначення фізичних властивостей продукції (щільності, коефіцієнта зламу, коефіцієнта в’язкості, липкості та ін.).Фізичні методи – це мікроскопія, поляриметрія, колориметрія, рефрактометрія, спектрометрія, спектроскопія, реологія, люмінесцентний аналіз та ін.

*Хімічні методи* застосовують для визначення складу і кількості речовин, що містить продукція. Вони поділяються на кількісні і якісні методи аналітичної, органічної, фізичної та біологічної хімії.

*Біологічні методи*  застосовують для визначення харчової і біологічної цінності продукції. Їх поділяють на фізіологічні й мікробіологічні.

*Фізіологічні методи* застосовують для встановлення ступеня засвоювання і перетравлення поживних речовин, нешкідливості, біологічної цінності.

*Мікробіологічні методи* застосовують для визначення ступеня обсіменіння продукції різними мікроорганізмами.

**Реєстраційні методи** – це методи визначення показників якості продукції, що здійснені на основі спостереження і підрахунку числа визначених подій , предметів чи витрат. Ці методи базуються на інформації , одержаної шляхом реєстрації і підрахунку деяких подій, наприклад, відмов від виробів, підрахунку числа дефектних виробів у партії тощо.

**Розрахункові методи** застосовують при проектуванні продукції, коли вона ще не може бути об’єктом дослідження.

**Соціологічний метод** грунтується на зборі й аналізі думок споживачів. Збір інформації здійснюють усно, за допомогою опитування, поширення анкет, шляхом проведення конференцій, нарад, виставок, дегустацій, тощо.

**Експертний метод** – це метод визна чення показників якості продукції, що здійснюється на основі рішення, прийнятого експертами. Широко використовують для оцінки рівня якості (у балах).Основними операціями експертної оцінки є формування робочої та експертноїгруп, класифікація продукції, побудова схеми показників якості, підготовка анкет і пояснювальних записок для опитування експертів і обробка експертних оцінок.

**Органолептичний метод** – це метод , який здійснюється наоснові аналізу сприймання органів чуттів. Тому точність і вірогідність таких значень залежить від кваліфікації, навичок і здібностей осіб, що визначають їх. Показники якості, обумовлені цим методом , виражаються в балах.

Під плануванням якості продукції треба розуміти встановлення завдань з випуску продукції належної якості за певний проміжок часу або постійно.

При плануванні якості продукції встановлюють такі завдання:

\*на розробку й виробництво нових зразків продукції вищими показниками якості;

\*на випуск продукції належної якості, атестованою за вищою категорією якості;

\* на збільшення обсягу випуску найважливіших видів продукції високої якості.

Найважливішими завданнями планування якості продукції є: досягнення і перевищення технічного рівня та якості кращих підприємств, своєчасна заміна, або зняття з виробництва застарілих виробів, забеспечення чіткого дотримання стандартів, технічних умов, збірників рецептур, виготовлення продукції вищої якості, зниження відходів, зростання надійності продукції.

Плануючи підвищення якості продукції, до роботи долучаються всі цехи і служби підприємства, а проекти планів узгоджуються з усіма підрозділами підприємства.

**Управління якістю продукції –** це конкретні дії , що здійснюються при створенні продукції й призначені , щоб забеспечити необхідний рівень якості. При управлінні якістю продукції об’єктами керування є процеси, від яких залежить якість продукції. Ці процеси відбуваються на стадії приймання сировини та напівфабрикатів, на стадіях виготовлення , зберігання і реалізації та споживання продукції.

Для успішного управління якістю продукції використовують створену систему, що являє собою сукупність організаційних, технічних, наукових, економічних і соціальних заходів. Система охоплює все – людей, технічні пристрої, матеріальні засоби, інформацію.

Основним моментом управління якістю продукції є точне визначення вимог до продукції. Далі йде чіткий розподіл завдань, забеспечення контролю якості на кожному етапі між підрозділами підприємства.

Методи управління якістю включають методи класифікації й визначення показників якості, вибірковий контроль , методи керування виробничим процесом, обробку даних про якість продукції, розробку стандартів, статистичні методи.

**3.Організація контролю якістю продукції :**

***3.1. Контроль якості продукції на підприємствах***

На підприємствах ресторанного господарства контроль якості продукції необхідно організовувати на всіх етапах виробництва, для цього повинні працювати служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким розподілом функцій і відповідальності за якість продукції, що випускається.

Кількість членів і склад служб контролю визначається відповідно до типу підприємства. Служба вхідного контролю якості на підприємствах із власним складським господарством може бути укомплектована в такий спосіб: завідувач складу, заступник директора з постачання, товарознавець. На підприємствах без складського господарства приймання продуктів за якістю здійснюють начальник цеху, завідувач виробництва (його заступник). Інженер-технолог, кухар-бригадир.

Служба вхідного контролю провадить контроль сировини, що надходить і відповідність її якості даним, зазначених у супровідних документах (сертифікатах), за органолептичними показниками , викладеними у нормативно-технологічній документації.

Якщо виникають сумніви у доброякісності сировини , що надійшла, викликають працівника лабораторії (санітарно-харчової або технологічної) для відбору зразків на аналіз. Запрошують представника постачальника , у присутності якого здійснюють приймання продуктів за якістю. На підставі лабораторного висновку постачальнику висувають претензії у встановленому порядку, і всі випадки постачання недоброякісної сировини фіксують у журналі обліку недоброякісних та нестандартних продуктів.

Відповідно до договору за порушення стандартів і ТУ постачальник зобов’язаний відшкодувати підприємству збиток , а при кількоразових постачаннях продукції низької якості підприємство може в однобічному порядку розірвати договір з постачальником.

Контроль за чітким виконанням технологічних операцій і їхньою послідовністю, дотримання режимів теплової обробки, рецептур, правил оформлення і подавання страв та виробів (операційний контроль) здійснює кухар-бригадир (начальник цеху, зав.виробництва).

Операційний контроль провадиться шляхом органолептичної оцінки, перевірки відповідності сировинного набору технологічним картам, дотримання технологічних режимів і виходу продукції за масою. Порушення виявлені під час операційногоконтролю, фіксуються особами, відповідальними за контроль технологічного процесу в цеху, інженером –технологом ,представниками лабораторії, адміністрації.

У цехах заготівельних підприємств і спеціалізованих цехів контроль ведуть залежно від виготовлення кожної партії продукції за органолептичними показниками, а також за виходом виробів по масі, дотримання вимог з упакування і маркірування.

Контроль за фізико-хімічнми показниками провадить технологічна лабораторія. На всю продукцію, вироблену протягом зміни , має бути заповнене посвідчення якості, оформлене на бланку суворої звітності , пронумерованому і виданому бухгалтером під звіт керівнику виробничого підрозділу. Подавання готової продукції в експедицію здійснюється лише за наявності посвідчення якості, що заповнене начальником цеху. Експедитор несе повну матеріальну відповідальність за забеспечення товарного вигляду прийнятої продукції і забеспечення режимів і термінів зберігання.

Продукція підприємств швидкого обслуговування , а також замовлені і фірмові страви в ресторанах випускаються без поділу на партії, контроль проводиться під час виготовлення цих страв . Відхилення і порушення в технології приготування , зауваження від членів служби контролю якості і споживачів фіксуються у спеціальному журналі.

У системі ресторанного господарства існує форма контролю страв масового попиту, що здійснюється бракеражними комісіями. До складу бракеражної комісії можуть входити завідувач виробництва, інженер-технолог, кухар-бригадир, кухарі високих розрядів. Для одноразового проведення бракеражу склад комісії має налічувати не менше двох осіб. Комісія керується Збірниками рецептур, технологічними картами, технічними умовами, технологічними інструкціями й іншими нормативними документами. Комісія провадить органолептичну оцінку якості їжі, визначає фактичну масу штучних виробів і напівфабрикатів, перевіряє температуру страв, що подаються, правильність зберігання їжі на роздачі і наявність компонентів для її оформлення.

У ресторанах і кафе також створюють пости якості, очолювальні кухарями-бригадирами, що контролюють проведення окремих технологічнх операцій і вихід готових страв. Заступник завідувача виробництва перевіряє на розачі оформлення страв і наявність у них необхідних компонентів. Офіціант, одержуючи страви, у свою чергу перевіряє їх якість за зовнішнім виглядом.

Для посилення особистої відповідальності за якість продукції, що випускається, на деяких підприємствах кухарі і кондитери одержують талони якості, які мають три відривних купони, зберігаються у відділі кадрів разом з особистим листком з обліку кадрів. У разі порушення технології приготування їжі, санітарних правил і правил особистої гігієни, надходження неналежних лабораторних аналізів приготовленої їм їпродукції, випуску протягом трьох місяців поспіль їжі з оцінкою «задовільно» наказом на підприємстві вилучають один купон. Для поверненя купона працівник протягом наступного року має випускати продукцію з оцінками тільки «добре» і «відмінно». Якщо в працівника вилучаються всі три купони, кваліфікаційна комісія переглядає його розряд

Для керівництва роботою бракеражних комісій і проведення заходів щодо поліпшення якості продукції при кулінарних радах великих підприємств організують комісії з якості в складі 3-10 осіб терміном на 1-2 роки. Комісії періодично контролюють роботу підрозділів підприємства, розглядають їхні звіти пр стан якості продукції, що випускається , розробляють рекомендації з поліпшення бракеражу і впровадження нових форм контролю, беруть участь у проведенні споживчих конференцій, «днів оцінки якості». Конкурсів на кращого кухаря, тематичних днів (рибних, овочевих та ін.).

Контрольні перевірки правильності подавання страв і їхньої якості можуть проводити інспектори Управлінь із захисту прав споживачів, працівникии Держспоживзахисту України, управлінь(відділів) торгівлі місцевих органів влади. Особи , що перевіряють мають право оглядати торгівельні і складські приміщення підприємства, перевіряти правильність приймання і зберігання сировини та напівфабрикатів, контролювати виготовлення страв необхідного асортименту і належної якості. Правильність подавання готової продукції проводять шляхом контрольних закупівель страв або шляхом установлення кількості, маси, вартості страв ,що подаються споживачам.

Контролюючі організації можуть брати зразки страв для експертизи і лабораторного контролю. Добір проб здійснюють за участю фахівців санітарно-технологічних і технологічних харчових лабораторій. У становлені перевіркою порушення подавання страв зазначають у акті перевірки, що завіряється підписом перевіряючої особи і представника адміністрації підприємства. До акта перевірки додають письмове пояснення особи, що порушила правила.

Зароботою підприємств ресторанного господарства встановлений державний санітарний нагляд з боку органів та установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров’я України. Працівники санітарно-епідеміологічної служби (санітарні лікарі та ін.) контролюють якість продуктів, готової їжі та раціонів харчування організованих груп населення.

Державний санітарний нагляд здійснює контроль за застосуванням харчових добавок(барвників, стабілізаторів, консервантів) у виробництві продукції, за впровадженям нової технології, проводить роботу з попередження харчових отруєнь і захворювань, контролює відповідність обладнання, інвентарю, посуду, проводить заходи щодо впровадження раціонального харчування населення й вітамінізації кулінарної продукції, проводить експертизу на наявність шкідливих домішок і харчових добавок у кількостях, які перевищують гранично допустимі, встановлює доброякісність і придатність продуктів для харчових цілей.

***3.2.Контроль якості, що проводять спеціальні лабораторії***

Регулярний контроль якості продукції підприємств ресторанного господарства здійснюють технологічні й санітарно- технологічні харчові лабораторії. Технологічні лабораторії створюються при об’єднаних дирекціях групи підприємств ресторанного господарства і на великих підприємствах ( у великих ресторанах, їдальнях тощо). Ці лабораторії підпорядковані керівникові підприємства, а санітарно-технологічні харчові лабораторії – керівникам різних об’єднань (теріторіальних або виробнчих) підприємств ресторанного господарства.

Лабораторії роблять аналізи сировини, напівфабрикатів і готових виробів на відповідність їх ДСТУ, ГОСТам, ГСТУ, рецептурам ; контролюють дотримання норм вкладення сировини й технології виробництва продукції.

Технологічні лабораторії, розташовані, як правило, на підприємстві й контролюють роботу щодня: перевіряють сировину, кожну партію напівфабрикатів, що випускаються , і готову продукцію, проводять операційний контроль. Крім контрольних функцій, технологічні харчові лабораторії сприяють впровадженню у виробництво нових видів сировини, напівфабрикатів, кулінарних виробів, слідкують за правильністю організації технологічного процесу на підприємствах, перевіряють вихід напівфабрикатів і готової продукції, кількість відходів і величину втрат при тепловій обобці й тощо.

Санітарно-технологічні харчові лабораторії проводять контроль за графіком, складеним з урахуванням частоти відвідувань підприємств, на яких були виявлені порушення рецептур, технології або санітарного режиму приготування їжі. Також, в обов’язки санітарно-технологічних лабораторій входять: визначення енергетичної цінності раціонів харчування і вмісту в них білків, жирів та вугливодів для різних контингентів (учнів, робітників масових професій та ін.); контроль застосування засобів, що підвищують харчову цінність страв і кулінарних виробів (вітамінних, білкових препараратів); контроль дотримання санітарно-гігієнічного режиму на підприємствах ресторанного господарства шляхомдослідження змивних рештків з устаткування, інвентарю, рук працівників та ін.

* 1. ***Органолептичний контроль якості продукції***

Органолептичний аналіз дозволяє швидко оцінити якість продукції, виявити порушення рецептури , технології виробництва та оформлення страв, що дає можливість оперативно вжити заходів стосовно усунення виявлених недоліків.

**Зовнішній вигляд виробу** (загальне зорове сприйняття) в кулінарній практиці має вирішальне фізіологічне і психологічне значення. Вибираючи страву , споживач керується зоровою оцінкою. Так, порушена форма свідчить про недбале оформлення чи неналежне зберігання виробу, поява невластивого кольору може свідчити про псування продукту і тощо.

**Запах** – відчуття, що виникає при збудженні нюхових рецепторів. Також, розрізняють поняття, що поєднуються загальним терміном «запах», як аромат - природній привабливий запах, властивий первинній сировині (фруктам, молоку,спеціям), і букет – запах, що формується в процесі технологічної переробки продукту під впливом складних хімічних перетворень.

Запахи, невластиві продукту, є наслідком порушення технології приготування або псування при зберіганні.

**Консистенція** – це поняття містить у собі характеристику агрегатного стану (рідка, тверда), ступінь однорідності (однорідна, пластівцеподібна, сироподібна), механічні властивості (еластична, пружна, пластична та ін.), які визначають оглядово (рідка, піноутворююча та ін.) або за допомогою органів дотику. Наприклад, кінчиками пальців визначають ступінь пружності, твердості, пластичності різноманітної сировини. У порожнині рота виникають такі дотичні відчуття, як соковитість, розсипчастість , однорідність, волокнистість,терпкість та ін. Так, *соковитість* – відчуття викликане соками продукту під час жування, виражається кількісно (продукт дуже соковитий, малосоковитий, сухий); *розсипчастість*, *крихкість* визначаються опором, що чинить продукт при розжовуванні (наприклад, розсипчастість виробів з пісочного тіста); *однорідність* – відчуття,що викликають частки продукту при розподілі на поверхні язика і ротової порожнини (однорідність крему, соусу),а *волокнистість* – волокна продукту , що чинять опір при розжовуванні (наприклад,грубоволокнисте м'ясо),  *терпкість* – відчуття, що виникає в порожнині рота при стягуванні (зморщуванні) внутрішньої його поверхні, що супроводжується зазвичай появою у роті сухості.

**Смак** – це відчуття, що виникає при збудженні смакових рецепторів, визначається якісно (солодкий,солоний, кислий, гіркий) і кількісно (інтенсивність смаку – малосольний, середньосолоний, сильносолоний).

Органолептична оцінка страв і кулінарних виробів може дати точні результати за умови правильної методики її порведення і дотримання низки правил, викладених у Методичних вказівках з лабораторного контролю якості їжі.

На вразливість органів смаку впливає температура повітря в приміщенні: при температурі вище +36С знижується вразливість до кислого і гіркого смаків, при температурі нижче +15С ускладнюється виявлення солоного смаку . Різко знижується чутливість смакових рецепторів при охолодженні поверхні язика до 0С або при нагріванні до +45С. Обтимальною для дегустації вважають температуру повітря +20С, а температура страв повинна бути такою, при якій їх подають.

Приміщення, де проводиться органолептична оцінка виробів, має бути добре й рівномірно освітленим. Освітлення повинно бути природним, тому що штучне світло може змінити натуральне забарвлення продукту, що надто важливо при визначенні розходженнь у відтінках кольору, які з’являються в м’ясних і рибних напівфабрикатах у процесізберігання і упакування. У приміщення не повинні проникати сторонні запахи, які можуть вплинути на оцінку якості виробів.

***Проведення органолептичної оцінки виробів***

Члени бракеражної комісії (працівник лабораторії) мають ознайомитися з меню, рецептурою страв, технологією приготування страв, а також з показниками їхньої якості, установленими нормативно-технічними документами.

У розпорядженні комісії для проведення бракеражу повинні бути ваги,ножі, кухарська голка, черпаки, термометр, чайник з окропом для обполіскування приладів. Крім того, у кожного члена бракеражної комісії мають бути дві ложки, виделка, ніж, тарілка, склянка з холодним чаєм (водою), блокнот і ручка.

Члени бракеражної комісії перед початком роботи повинні одягнути санодяг, ретельно вимити руки в теплій воді з милом, кілька разів обполоснути їх і витерти насухо.

Бракераж починається з визначення маси готових виробів і окремих порцій перших, других,солодких страв і напоїв. Штучні вироби зважують одночасно по10 штук і визначають середню масу однієї штуки , потім зважують поштучно не менше 10 виробів. Готові страви добирають з числа підготовлених до роздачі, зважуючи їх окремо в кількості трьох порцій, і розраховують середню масу страви. Основний виріб, що входить до складу страви (м'ясо , риба, птиця, котлети, сирники та ін.), зважують у кількості 10 порцій. Маса однієї порції може відхилятися від норми в межах + 3%, загальна маса 10 порцій повинна відповідати нормі. Аналогічно встановлюють середню масу порцій м’яса , риби, птиці, з якими подають перші страви.

На роздачі перевіряють температуру страв перед подаванням, користуються лабораторним термометром ( у металевій оправі) зі шкалою від 0 до 100 С.

Рідкі страви для органолептичної оцінки ретельно перемішують, наливають у загальну тарілку, оцінюють зовнішній вигляд , потім члени комісії беруть пробу у свої тарілки однією ложкою, а іншою дегустують. Щільні страви (другі, холодні, солодкі) після оцінки зовнішнього вигляду на загальній тарілці нарізають шматочками, які перекладають у свої тарілки для дегустації. Характеризуючи зовнішній вигляд, звертаючи увагу на окремі ознаки цього показника, такі як форма і її утримання у готовій страві, стан поверхні вид на розрізі (зламі), старанність оформлення страви та ін.

Визначаючи запах, виокремлюють його характер та інтенсивність. Оскільки під тривалим впливом організм перестає сприймати запахи, варто брати до уваги лише перше враження (відчуття).

Рецептори смаку відрізняються великою специфічністю і певним чином групуються на поверхні язика. Кінчик язика найбільш чутливий до солодкого, основа язика – до гіркого, краї в далекій частині язика відчувають кислий смак, у передній – солоний. Щоб мати повну уяву про смак виробу, пробу треба ретельно розжувати, розподілити по всій поверхні ротової порожнини і затримати на 5-10 с у роті, щоб розчинні речовини їжі перейшли в слину і утворений розчин впливав на смакові рецептори.

Різні смакові відчуття виникають у ротовій порожнині з різною швидкістю: швидше за все дається взнаки солоний смак і майже настільки ж солодкий, дещо повільніше – кислий і останнім виявляє себе гіркий смак. Щоб виявити гіркоту у роті, їжу варто пережовувати повільно, знаходитися в роті вона повинна довше.

Після кожного куштування рот ополіскують кип’яченою водою або закушують злегка зачерствілим пшеничним хлібом. Цими заходами усувають смакову інерцію, що виникає при поглинанні смакових і ароматичних речовин слизовою оболонкою рота і може зіпсувати смак страви, яке дегустується пізніше.

Усі показники якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюються за п’ятибальною системою. Також, бали знімають: за більш низьку (порівняно з рекомендованою) температуру подавання гарячих страв – 1бал на кожні 10С, за більш високу температуру холодних страв – 1бал на кожні 5С.

Для кваліфікованого проведення бракеражу розроблені уніфіковані характеристики органолептичних показників якості страв по групах, а також таблиці зниження бальної системи оцінки якості за виявлені дефекти. За допомогою таблиць переводять суми балів в оцінку.

Під час бракеражу всі виявлені порушення технології приготування їжі обговорюються з працівниками цехів, а особу , що виготовила забраковану продукцію , притягують до матеріальної відповідальності. Результати перевірки якості кулінарної продукції записують у бракеражний журнал і оформмляють підписами всіх членів комісії.

У бракеражному журналі записують дату проведення бракеражу, найменування приготовленої кулінарної продукції , яку оцінює комісія, прізвище кухаря (кондитера), відповідального за її приготування, час проведення бракеражу кожної випущеної партії страв (виробів), оцінку її якості за п’ятибальною системою, якщо є зауваження до якості страв.

* 1. ***Порядок відбору проб для лабораторного аналізу***

У лабораторіях якість сировини, напівфабрикатів, і готових виробів оцінюється за результатами аналізу частини продукції , відібраної з партії. Партією вважається будь- яка кількість продукції одного найменування , виготовленої підприємством за зміну. Добір проб сировини, напівфабрикатів і готових виробів, на які розроблена технічна документація, здійснюють, розкриваючи певну кількість транспортних одиниць упаковки, вказанув зазначених документах. Пробу, взяту з окремої одиниці упаковки, називають разовою.

Разові проби з’єднують, перемішують і складають середню чи загальну пробу способом, описаним у ГОСТах, ДСТУ та інших документах. Середня проба повинна бути відібрана, таким чином, щоб її склад відповідав усій партії. Якщо відсутні стандарти і технічні умови на сировину і напівфабрикати для добору середньої проби з невеликої партії продукції, розкривають всі одиниці упаковки, коли їх не більше п’яти .

Із середньої проби виділяють частини для органолептичної оцінки, визначення маси й лабораторного аналізу. Відібрані для аналізу проби упаковують у суху, чисту тару (скляні банки із щільо закритими кришками, металеві судки, целофан, полімернуплівку тощо). Кожна проба повинна бути оснащена етикеткою з назвою продукту чи кулінарного виробу, зазначенням дати і часу добору проби, а також номера стандарту або рецептури. Відібрані проби пломбують. При відібранні проб складається акт. Узяті для аналізу пробиповинні бути негайно доставлені в лабораторію. У разі відсутності такої можливості їх варто зберігати в холодильнику не пізніше ніж через 6 годин після добору.

Проби, що надійшли в лабораторію , реєструють у журналі , у якому записують порядковий номерпроби, номер акта добору проб , дату добору і доставку проб, найменування підприємства, найменування проби, масу партії ( кг,шт.) з якої відібрана проба, постачальника, номер накладної.

Проби контролюють за органолептичними і фізико-хімічними показниками. Для фізико-хімічних досліджень частину проби перетворюють на однорідну масу, застосовуючи різні способи. Так, тверді, крихкі продукти (напівфабрикати, вироби) розтирають у ступці або подрібнюють на лабораторному млинку.

Напівфабрикати і готові вироби з м’яса , птиці і риби двічі пропускають крізь ручну або електричну м’ясорубку. Сирі овочі подрібнюють на тертці. Проби кулінарних виробів і напівфабрикатів щільної консистенції, багатокомпонентні за складом, доцільно гомогенізувати у подрібнювачі.

Подрібнювач тканин призначений для подрібнення в рідкому середовищі харчових продуктів тваринного і рослинного походження, тому при подрібненні деяких страв у них додають певну кількість води. Прилад складається з корпуса, у який вмонтований електродвигун, що має на валу муфту з наконечником. Наконечник призначений для приєднання двигуна до приводу ножів, установлених на дні знімної посудини міскістю 800 см куб. На валу приводу закріплені два ножі – різальний і змішувальний. Ппробу масою не менше 200г. викладають у посудину, який встановлюють на корпус таким чином, щоб наконечник муфти ввійшов у гніздо приводу ножів, після цього посудину закривають кришкою і вмикають у мережу. Подрібнювання проби здійснюють при 4000 об./хв. протягом 30 с., потім при 8000 об./хв. протягом 30-60 с. Якщо після цього проба не стане однорідною , додатково подрібнюють ще протягом 1хв.

Проби , підготовлені до аналізу будь-яким способом, ставлять у банку з притертою пробкою і беруть з неї частинки для дослідження. Перед узяттямчастинок уміст банок ретельно перемішують. Проби з вогких продуктів зберігають у холодильнику при температурі 4-8 С не більше доби. Перед узяттям частинок проби підігрівають у водяній бані при температурі 50-60 С або на повітрі до 20 С.

**Контрольні запитання**

1. Що розуміють під терміном «якість продукції»?
2. Розкажіть про показники якості продукції.
3. Що означає інтегральний показник якості , як він визначається?
4. Якими методами визначається якість продукції?
5. Як здійснюється вхідний контроль якості сировини й товарів на підприємстві?
6. Порядок проведення бракеражу готової продукції в ресторанах.
7. Надайте характеристику показникам якості продукції при органолептичному аналізі.
8. Якими державними органами здійснюється контроль якості продукції вресторанах?

9. Порядок відбору зразків продукції для лабораторного дослідження в ресторанах.

**ТЕМА №15**

**Банкети.**

**ПЛАН.**

1. Поняття «банкет».
2. Банкет з частковим обслуговуванням.
3. Меню банкету.
4. Сервірування столів та подавання страв.

**Поняття «банкет».**

**Банкет** – це урочистий званий обід або вечеря, що влаштовується на честь кого-небудь, чого-небудь. Залежно від форми обслуговування розрізняють наступні види банкетів : банкет за столом з повним обслуговуванням; банкет за столом з частковим обслуговуванням; комбінований банкет; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай та ін.

**2.** **Банкет за столом з частковим обслуговуванням** - найбільш розповсюджений вид банкету при проведенні товариських зустрічей, сімейних свят, ювілеїв і весіль. Розміщення гостей за столом, як правило довільне , однак для почесних гостей і організатора банкету місця передбачаються у центрі столу. Банкетний стіл сервірують згідно з меню столовими тарілками , приладами, склом і кришталем, серветками. Крім цього на стіл за 30-40 хвилин до приходу гостей ставлять холодні страви та закуски, напої та вази с фруктами, спеції, оформляють стіл квітами. Банкет за столом з частковим обслуговуванням продовжується 1,5-2 год. (крім новорічного і весілля, які тривають значно довше).

Столи при проведенні цього банкету розтавляють так, як і при банкеті з повним обслуговуванням офіціантами. Кількість предметів сервірування зменшується. Стіл можна сервірувати без підставної тарілки, тобто для кожного гостя ставлять лише закусочну і пиріжкову тарілки, два набори – закусочний і столовий ніж та веделку.Праворуч , на стіл ставлять фужер, чарки для вина та горілки. Дисертні набори краще подати разом з десертом. На середину столу ставлять холодні страви і закуски, алкогольні та безалкагольні напої. Столи прикрашають квітами у вазах, а також вазами наповненими фруктами. На банкетних столах їх рекомендується розставляти симетрично.

При підборі багатопорційного посуду для проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами виходять з кількості порцій, замовлених страв і довжини столу.

Стіл умовно можна поділити на секції довжиною приблизно 2-2,5 м. На кожній із них асоримент закусок має повторитися для 6-10 гостей. Це дозволить кожному сидячому за столом, не звертаючись за допомогою до офіціанта, взяти будь-яку закуску.

**Меню банкету**

Меню банкету включає широкий асортимент холодних закусок, солінь, напоїв. При великій різноманітності закусок передбачається по півпорції на кожного учасника. Гостям також пропонують гарячу закуску, одну або дві гарячі страви, десерт,фрукти. Завершується банкет подачею чаю або кави та кондитерських виробів. Для банкету заздалегідь розраховують кількість посуду та столової білизни. Число офіціантів визначається з розрахунку один офіціант на 10-14 гостей. Метродатель, виходячи з числа гостей, закріплених за кожним офіціантом, кількості столів, асортименту замовлених страв і кількості порцій, заздалегідь визначає і повідомляє офіціантам, в якому посуді слід подавати страви, загальна кількість страв , ваз, салатники та інший посуд,які повинні бути поставлені на кожен стіл.

У меню цього банкету включають різноманітний асортимент холодних закусок і страв, які замовляють по ½ порції на кожного учасника, а іноді й менше. Гостям можуть бути запропоновані гарячі закуски ідругі страви (1-2 найменування) . У меню банкету-обіду включають першу страву. На завершення подають солодкі страви,фрукти, гарячі напої, кондитерські вироби.

При великій кількості учасників банкету, офіціантів розділяють на бригади для обслуговування одного або декілька столів. Стіл (столи) у свою чергу можна поділити на сектори, за кожним з яких закріпляють офіціанта.

1. **Сервірування столів та подавання страв.**

Сервірування столу передбачає повторення страв, ваз, салатників з однаковими закусками через 6-10 місць. При цьому кожен сидить за столом або попросивши сусіда може взяти з страви будь-яку закуску. Для кожного гостя на стіл ставлять закусочну і пиріжкову тарілки, фужер, чарки, кладуть закусочні ніж і вилку, один прилад для другого гарячого блюда (м’ясного чи рибного). Десертні прилади можна покласти на стіл заздалегідь , але як правило, їх подають одночасно з десертом. Стіл прикрашають живими квітами у вазах.

Сервірування столу здійснюють завчасно з урахуванням часу, виділенного для підготовки до банкету. Кількість офіціантів, які беруть участь у його підготовці , визначають з урахуванням встановлених витрат часу на виконання окремих операцій.

Залежно від місцевих умов, за 0,5-1,5 годинидо початку банкету на стілставлять страви і закуски.

Страви у високому посуді ставлять ближче до центру столу, у низькому – ближчедо предметів сервірування. Страви із риби, м’яса , овочів необхідно чергувати . Застосування посуду різної форми (овальних,круглих блюд, чотирикутних і круглих салатників) дозволяє ощадливо використовувати поверхню столу.

Після закусок на вільних місцях рівномірно розставляють пляшки з напоями, які мають бути звернені етикетками у бік гостей. За погодженням із замовником незадовго до початку банкету напої відкорковуються ( за винятком пляшок з водою , пивом, квасом та ін., що мають кроненкоркове закупорювання). Після відкоркування горлечко протирають. Пляшки закриті кронен-пробками , відкривають пі сля запрошення гостей до столу (перед подаванням). Перед приходом гостей розкладають тости ,розтягаї, кулеб’яки .

Гостей, які зібралися в залі для очикування, запрошують до банкетного залу , допомогають їм сісти за стіл. Потім беруть напої з основного або підсобного столу і наливають їх відвідувачам. Слідом за цим беруть з банкетного столу закуски і пропонують їх гостям. Гості можуть не чекати допомоги офіціантів і зробити це самостійно.

Подавання страв .Гарячі страви в багатопорційному посуді можуть бути подані гостям в обнос або порціоновані столові тарілки індивідуально кожному. У першому випадку перед кожним гостем спочатку ставлять мілку столову тарілку і відповідно столові набори, потім підходять зліва, наближають блюдо до його тарілки і пропонують перекласти порцію в тарілку або офіціанти роблять це самі. У другому випадку гарячі страви приносять в однопорційному посуді, підходять до кожного гостя справа і правою рукою (у виняткових випадках зліва лівою рукою) ставлять їх перед ним . Попередньо стіл сервірують відповідними толовими наборами.

Вино наливають перед подаванням чергової страви або ж відразу після цього.

Перед подаванням солодких страв зі столу забирають усі зайві предмети, залишають лише фужери, келихи для шампанського. Мадерні чарки ,вази з фруктами. На середину столу ставлять торти, тістечка, цукерки. Стіл додатково сервірують десертними тарілками і наборами.

Завершують банкет подаванням гарячих напоїв (кави, чаю).

**Контрольні запитання**

1. Для яких заходів характерна ця форма обслуговування банкетів?
2. Яку кількість гостей обслуговуває офіціант при данній формі банкета?
3. Який спосіб сервіровки приміняють для цього банкету?
4. Які способи виносу блюд приміняють для банкета з частковим обслуговуванням?
5. Назвати приблизну кількість найменування блюд для даного банкета?
6. Обов’язки офіціанта при обслуговуванні цього банкета.

**ТЕМА №16**

**Банкети.**

**ПЛАН.**

1.Проведення банкету-коктейлю.

2.Підготовка до обслуговування.

3.Буфет-бар.

4.Культура обслуговування банкету.

**1.Проведення банкету-коктейлю.**

Організація банкету-коктейлю включає: прийом і оформлення замовлення, підготовку банкету до обслуговування й обслуговування. Організація й чітка робота по підготовці до обслуговування банкету залежить від того,наскільки докладно і вчасно обумовлені й погоджені всі деталі проведення банкету між замовником і виконавцем (адміністрацією ресторану).

Меню банкету складається за бажанням замовника, залежно від можливостей ресторанного підприємства. Після узгодження меню, замовник вносить 50% вартості замовлення , касир виписує прибутковий касовий ордері квітанціюдо нього,що вручається замовникові.Замовлення реєструєтсяв спеціальній Книзі обліку замовлень.

Надалі, не пізніше, ніж за 2-3 дні до початку торжества, метрдотель зустрічається із замовником і оформляє Замовлення-рахунок.

Замовлення –рахунок виписується в п’яти екземплярах , затверджується керівником підприємства й передається в касу. Касир приймає від замовника плату за замовлення (на підставі прибуткового касового ордера), завіряє Замовлення – рахунок своїм підписом і ставить печатку «оплачене».

Перший екземпляр Замовлення-рахунку передається замовникові, другий залишається в касира, потім він передається в бухгалтерію разом з касовим рахунком, а третій, четвертий і п’ятий напрвляються відповідно бригадирові офіціантів, що буде проводити обслуговування банкету, на кухню і в бар.

Банкет-коктейль економічний, не вимагає великої розмаїтності і кількості меблів, посуду, приладів, столової білизни. Вимоги до приміщення, у якому проводиться банкет-коктейль, і підготовка його ті ж,що і при організації банкетів інших видів.

При обслуговуванні по типу «коктейль» можна прийняти багато гостей в невеликому приміщенні , при цьому не потрібно велкої кількості меблів, посуду, столової білизни. Час коктейлю нетривалий, витрати на його організацію значно менше ніж банкетів інших видів. Гості можут вільно приходити і йти в різний час.

У залі ставлять невеликі столики у стін, колон, у нішах, на яких розкладають, попільниці, сірники (запальнички), паперові серветки: у вазочках – мигдаль у цукру або із сіллю. Банкетні столи не розставляють. Офіціанти розносять закуски на порцелянових блюдах, чарки й келихи з напоями-на тацях, тарілок і приладів при обслуговуванні коктейлів не дозволяється. Замість виделок гості використовують дерев’яні або пластмасові шпажки.

При прийомі замовлення уточнюють кількість гостей, їхній склад, тривалість коктейлю, з’ясовують , чи потрібна барна стійка, погоджують із замовником меню.

Величина всіх поданих під час коктейлю закусок повинна бути такою, щоб їх, можна було відразу покласти в рот цілком. Найчастіше під час коктейлю подають канапе або сандвічі нарізані у вигляді ромбиків , квадратиків, кружечків тощо, а також пропонують воловани або тарталетки із салатом рибним, м’ясним, паштетом або ікрою, половинки варених яєць, фаршированих ікрою та ін.

Гарячі закуски подають у вигляді невеликих котлеток, сосисок-крихіток, люля-кебаб, шашличків. На десерт – тістечка асорті, хмиз із солодкого листкового тіста, яблука в тісті. Фрукти подають попередньо зачищені від серцевини й розрізані на часчточки.

Напої на коктейлі можуть бути подані найрізноманітніші: горілка, настойки, коньяки, лікери, вина натуральні, кріплені й десертні, соки, води, пивококтейлі , шампанське.

Організовуючи коктейль, передбачають приміщення для підготовки закусок і напоїв. Тут ставлять столи , на яких підготовляють коктейлі, розливаютьнапої в чарки, келихи, стопки. Всі напої перед початкомкоктейлю повинні бути доведенні до температури їхньої подачі .

Чарки, стопки, келихи розставляють на тацях покритих серветками . Напої у високих келихах ставлять у середені підносу, рядами в низьких чарках і стопках – по краях.

На початку прийому-коктейлю, як правило, гості п’ють безалкогольні напої: соки, воду (фруктову або мінеральну), пиво. Через 10-15 хв. подають міцні напої : горілку, віскі (25% віскі+75% содової або мінеральної води), коньяк, потім знову пропонують безалкогольні напої.

Всі закуски гостям офіціанти пропонують на круглих блюдах, а напої – у чарках і келихах на тацях. Офіціанти найчастіше працюють парами: один обносить закусками, інший напоями. Обслуговування починається із приходом першого гостя . Хазяїн зустрічає кожного гостя перед входом в зал. Іноді хазяїн залишає довірену особу зустрічати гостей , а сам розмовляє з гостями.

У першу чергу офіціанти пропонують напої , а потім закуски. Офіціант. Обносячи гостей напоями, повинен тримати підношення на рівні ліктя.

Підійшовши до групи гостей або одного з них, офіціант зупиняється й пропонує напої , називаючи їх , а потім переходять до наступних гостей.

Слідом за напоями гостей обносять закусками, їх тримають у лівій руці. На блюдо ставлять іноді стаканчик – стопку зі шпильками.

Обносячи гостей закускою, офіціант тримає блюдо у лівій руці, а в правій – пиріжкову тарілку, для того щоб гості могли покласти використані шпильки. До гарячої закуски може бути поданий соус у неглубокому соуснику або розетці. Його ставлять у краю стола.

Шампанське пропонують при подачі десерту після морозива.

На коктейлі може бути подана кава. Під час подачі кави можна запропонувати мигдаль, кеш’ю, фундук, лісовий горіхта ін.. Кілька разів гостей обносять тютюновими виробами, покладеними у сигаретниці. При розрахунку кількості обслуговуючого персоналу виходять із норми 10-15 запрошених на одного офіціанта.

**2.Підготовка до обслуговування.**

В залі банкетних столів не ставлять, а обмежуються лише невеликими окремими столами , розставленими в зручних місцях залу: у стін, у колон, у нішах та ін.. На столи до початку банкету кладуть сигарети, сірники, попільниці, а також паперові серветки у вазочках.

Усі закуски покладені на блюда, а також напої в чарках і келихах на підношеннях пропонують гостям офіціанти , замість вилок гості користуються спеціальними банкетними шпажками.

У меню включають дрібно порціонні закуски у вигляді невеликих бутербродів – канапе або сандвічів, нарізаних трикутниками, ромбами ,квадратами, кружечками , тарталеток або валованів з різними начинками, варених курячих яєць, фаршированих ікрою осетрових або лососевих риб.

На гарячу закуску можна порекомендувати вироби з натуральної рубленої або фаршированої яловичини, баранини,телятини, свинини,птаха, риби,овочів у виді невеликих котлеток, сосиски-крихітки,або звичайні сосиски нарізані на невеликі шматочки йобсмажені в олії. До закусок подають соус середньої консистенції.

При замовлені десерту слід рекомендувати такі вироби і блюда, що як і закуски їх слід рекомендувати без застосування приладів: тістечка асорті (крихітки), хмиз із солодкого тіста, яблука запечені в тісті та ін..

Як відзначалося вище , для банкету-коктейлю потрібен невеликий асортимент і обмежена кількість порцелянового, скляного, металевого посуду : блюда порцелянові і мельхіорові (круглі, овальні) для закусок, глечики для соків, води із сумішей деяких напоїв, термоси і щіпці для харчового льоду, попільниці, вазочки і підставки для паперових серветок, дерев’яні або пластмасові шпажки.

Напої на банкеті-коктейлі можуть бути подані найрізноманітніші: горілка, настойки, коньяки, лікери,вина натуральні, міцні і десертні, соки, води пиво, коктейлі,шампанське, тощо. Однак чарок, келихів, стопок буде потрібно багато. Доцільно використовувати простий, стійкий і недорогий посуд. Розрахунок кількості посуду для банкету –коктейлю залежить від числа учасників банкету,асортименту закусок і напоїв, числа і кваліфікації обслуговуючого персоналу,пристосованості примі щення. Для організації банкету-коктейлю необхідно передбачити приміщення (бажано суміжне з банкетним залом) , у якому можна було б на час банкету розмістити буфет для підготовки, розливу і відпустки напоїв, підготовки закусок і миття посуду.

Столи,призначені для буфета, накривають товстою тканиною і скатертинами. Працювати на столі, накритою клейонкою або політеленовою плівкою незручно, тому що вони неусмоктують випадково розлиту рідину.

Для підготовки буфета до роботи, готування коктейлів і швидкого розливу,напоїв у чарки, келихи, склянки призначають одного або декількох барменів або досвідчених офіціантів. Буфетник-бармен повинен добре знати особливості подачі напоїв , уміти складати у визначеній пропорції і послідовності коктейлів. Як правило, складні і трудомісткі в готуванні коктейлі в меню не включають.

При обслуговуванні банкету з великим числом учасників буфетникові –барменові виділяють помічника, який повинний вчасно і швидко розливати напої , підносити в буфет лід, чистий посуд, виносити використані пляжки, банки,балони.

При підготовці до банкету на столах буфета розставляють групами чарки, склянки, келихи, виходячи із наяви напоїв.

До початку банкету всі напої повинні бути доведені до тієї температури , при якій вони рекомендуються до подачі .

Заздалегідь готують харчовий лід невеликими порціями в достатній кількості . За кілька хвилин до початку банкету частину напоїв підносять до буфета, відкупорюють пляшки , соки наливають у глечики, готують коктейлі і суміші.

До прибуття першого гостя ¼ усіх раніше виставлених на стіл буфета чарок, склянок, келихів заповнюють напоями на 2/3 їхнього обсягу і розставляють на накриті серветками підношення. Напої в більш високому посуді ставлять у середині підношення рядами, а в більш низькому - по краях його, з інтервалом між келихами, склянками, не менш 1-2см. Напої, різні по смаку, міцності й іншими ознакам, але близькі по кольору, на таці рекомендується ставити окремо, групами, тим більше , ящо вони розлиті в однаковий посуд. Розміри серветок для накриття підношень повинні відповідати конфігурації підношень . У буфеті повинний бути резерв серветок, рушників, попільниць.

У зв’язку з тим, що на банкеті-коктейлі потрібна велика кількість чарок, келихів, склянок , необхідно правильно організувати їхню мийку, особливо якщо обслуговування відбувається в непристосованомудля банкетів приміщенні. У мийній ставлять два столи . Один – для принесеного з банкетного залу використаного посуду, інший – для вимитого і витертого чистого посуду, який потім відносять у буфет-бар. Посуд миють у проточній гарячій воді і протирають сухим рушником.

При обслуговувані банкету з великим числом учасників робота офіціантів звичайно організовується так , щоб подача напоїв і закусок проводилася рівномірно всім гостям незалежно від місця перебування .

**3.Буфет-бар**

На банкеті-коктейлі звичайно дотримуються наступної послідовності блюд:

\*аперитив, потім холодні закуски;

\*гарячізакуски, десерт ;

\*гарячі напої (кава,чай)

При організації банкету-коктейлю можна передбачити розлив напоїв у чарки і келихи безпосередньо в банкетному залі. Для цього в зручних місцях , найчастіше в кутах, нішах, у глухих стін банкетного залу,улаштовують бари. Кількість їх залежить від числа учасників банкету і площі банкетного залу.

При відсутності спеціальних буфетних стійок для бара ставлять спеціальні столи ,накривають їх товстою тканиною і скатертинами,спускаючи їх до підлоги , як при накритті банкетного столу. Довжина такого столу 2-4 м, ширина 1-1,5 м. У центрі столу-бару улаштовують вітрину: виставляють напої в пляшках (етикетками в зал) і глечиках, крюшонницю.

Також повинний бути термос або інший посуд з харчовим льодом, прилади для відкривання банок і відкупорювання пляшок, і невелике підношеня для подачі 1-5 чарок.

На столі-барі мають бути групи чарок , келихів для напоїв. Для зручності роботи бармена більш високий посуд ставлять більше до торців столу,а нижчий – до центру.

Напої наливає буфетник-бармен, що стоїть за баром. Для кращої органі зації роботи біля нього праворуч повинний бути невеликий столик з напоями в пляшках і глечиках. Резерв напоїв знаходиться у шухлядах,коробках поставлених під стіл. Там же повинний бути посуд для пробок, місце для порожньої тари, запас харчового льоду . За 20-30 хв. до початку банкету бармен приступає до розливу напоїв. При обслуговуванні банкету з великою кількістю учасників у допомогу барменові, як і при орга нізації буфета поза банкетним залом , призначається помічник, обов’язки якого – поповнювати бар чистим посудом, забирати використаний посуд,підносити відсутні напої, а в разі потреби подавати їх з підношення окремим гостям, допомогати барменові в розливі напоїв у чарки.

**4.Культура обслуговування банкету.**

Офіціант обов’язково повинен бути ознайомлений з основними правилами етикету й гарного тону.

При спілкуванні з гостями офіціант забов’язаний проявляти стриманність, тактовність, особливо у випадках яких-небудь непорозумінь, можливість яких не виключається. Офіціант при цьому повинен зберігати холоднокровність і незмінно привітний і люб’язний тон. Нестриманість офіціанта ще більше загострить конфліктну ситуацію. У таких випадках буде правильно, якщо офіціант звернеться по допомогу до метрдотеля, оскільки сам не може розрядити виниклу напруженість. У процесі спілкування з гостями всім працівникам ресторанного підприємства краще користуватися множинною формою: особистих займенників(ми,у нас, нам…).

У бесідах з гостями офіціант завжди повинен виражати свою думку чітко і ясно, правильно будуючи фрази, уникати окремих уривчастих слів і вигуків. Вказувати гостеві шлях або напрямок треба завжди рукою, а не кивком голови. Якщо в офіціанта в цей момент зайняті обидві руки, то на відповідне питання гостю він повинен відповісти описово, наприклад: «Будь ласка, другі двері із правої сторони залу». Невічливо й безтактовно втручатися в бесіду гостей між собою. Це припустимо лише в тих випадках, що коли сидить за іншим столом відвідувач попросить офіціанта передати що-небудь гостеві, що сидить за його столом.

Спілкування офіціантів між собою також повинне носити стриманий і тактовний характер. Грубими порушеннями цього правила є голосна мова, безцеремонний сміх або обмін різкостями. Необхідно також уникати тривалих переговорів між офіціантами в торговому залі, оскільки це може негативно вплинути на обслуговування відвідувачів. У тойже час необхідно всіляко привітати й заохочувати взаємну допомогу між офіціантаими в процесі повсякденної роботи. Так, наприклад, закономірно, щоб у випадку великого завантаження однієї з ділянок торгівельного залу працівники інших, менш завантажених ділянок торгівельного залу надавали допомогу й сприяння своїм товаришам по роботі.

Загальноприйняті закони ввічливості вимагають, щоб при знайомстві між жінкою і чоловіком його ім’я називалося першим, між літнім і молодим – ім’я останього; між людьми, що займають різні положення на службових сходах - ім’я нижчестоячого. У той же час, якщо знайомлять молоду жінку з літнім чоловіком, першою представляють жінку, називаючи її ім’я.

При знайомстві всі присутні сторони, як правило, встають зі своїх місць, за винятком жінок, яких знайомлять з чоловіками або жінками.

Якщо в процесі знайомства бере участь офіціант,то він люб’язно представляє сторони одну іншій, дотримуючись вищесказаних правил. Якщо ж хто-небудь із присутніх представляє офіціанта, він не повинен першим простягати руку для рукостискання. При цьому діє зворотнє правило: першими простягають руку жінка чоловікові, літній – молодому, вищестоящій – нижчестоящому.

**Контрольні запитання**

1. Дайте визначення поняття «банкету-коктейлю».
2. Порядок прийому і виконання замовлення банкету.
3. Особливості підготовки до проведення банкету-коктейю.
4. Основні відомості про буфет-бар.
5. Культура обслуговування гостей.

**ТЕМА №17**

**Банкети.**

**ПЛАН.**

1.Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

2. Порядок виконання роботи офіціантами банкету з повним обслуговуванням.

3. Дипломатичні прийоми.

4.Банкет-фуршет. Особливості сервіровки банкета-фуршета. Етикет банкету.

5.Банкет-чай.

6. Весільний банкет.

**1.Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами**

Організація банкетів і прийомів в ресторані потребує від офіціантів володіння спеціальними знаннями та навичками, які забеспечували б їх чітку ритмічну роботу і високий сервіс обслуговування.

В залежності від форми організації банкетів і прийомів можуть бути використані різноманітні методи обслуговування. Розрізняють банкет –прийом за столом з повним обслуговуванням офіціантами і банкет-прийом за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Банкет за столом з повним обслуговуванням – це вид банкету, коли усі учасники заходу сидять за вишуканим сервірованим столом, на який не ставлять ніяких закусок , страв і напоїв, а їх подання здійснюють офіціанти в обнос. Перед початком банкету офіціанти перед кожним гостем розкладають хліб на пиріжкові тарілки.

Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами проводять з приводу офіційних візитів посадових осіб, іноземних представників і делегацій, в період проведення міжнародних симпозиумів, конференцій, виставок ,тощо.

При обслуговуванні банкетів на вищому рівні (дипломатичні прийоми) в парі з кожним офіціантом працює сфіціант,що подає напої; кількість офіціантів може бути збільшено з розрахунку двох офіціантів на 6-8 чоловік.

Меню, час і черговість подачі окремих блюд , графік перерв у ході обслуговування для виступів або поздоровлень, схему розміщення гостей узгоджують із замовником банкету заздалегідь.

При складанні меню рекомендується враховувати смаки гостей, релігійні традиції та інші моменти. Меню банкету за столом з повним обслуговуванням повинно включати: закуски , страви і напої, різноманітні за складом продуктів (риба, птиця, дичина, м'ясо, овочі та ін. ), також за способом теплової обробки, містити фірмові страви та страви банкетного виготовлення, враховувати національні смаки і особливості харчування учасників банкету, мати не дуже великий асортимент страв і закусок, особливо на офіційному банкеті, так як тривалість його обмежена (50-60хв. ).

На банкеті за столом з повним обслуговуванням в меню рекомендується включати наступну кількість закусок, страв і напоїв: 4-6 найменувань холдних і 1-2 найменування гарячих закусок, 1-2 найменування гарячих закусок, 1-2 найменування супів (тільки вобід за бажанням замовника), 1-3 найменування других гарячих страв, 1-2 найменування солодких страв , фрукти (200-250гр.на одну особу), фруктову і мінеральну воду (250 -500гр. на кожного учасника),соки – 100-150гр.

Для банкету зручні спеціальні столи шириною 1,2-1,5 м. Загальна довжина їх визначається з розрахунку 0,6-0,8м. на кожного гостя, довжина столів не повинна перевищувати 10 м., щоб не ускладнювати роботу офіціантів.

Залежно від форми залу, його площі, кількості учасників банкету столи можуть бути поставлені у вигляді прямої лінії (однієї або декількох),а також у вигляді букв Т,П,Ш.

Столи покривають фланеллю і застеляють банкетною скатертиною, так щоб запрасована середина проходила по осі столу. Скатертина повинна спускатися з боків на 25-30см., з торців - на 30-40см. У стін, в кутах залу розміщують підсобні столи з розрахунку один стіл або сервант на 12-15 гостей.

1. **Порядок виконання роботи офіціантами банкету з повним обслуговуванням.**

Сервірування починається з розстановки мілких столових тарілок. Визначивши центр столу, на одній з його сторін ставлять першу - центральну тарілку, від якої в праву і в ліву сторони розставляють на відстані 60-80см одна від одної певну кількість тарілок відповідно до плану розміщення гостей.

**При розміщенні тарілок дотримуютьсі наступних правил:**

\*борт тарілки повинен бути на відстані від краю стола на 2-3см.;

\*на ділянці стола, призначеного для почесних гостей, тарілки розставляють з великим інтервалом;

\* фірмений знак ресторанного закладу зображений на тарілці, повинен бути зверху перед гостем;

\*на столові тарілки ставлять закусочні;

\*на відстані 10-15 см.,ліворуч розставляють пиріжкові тарілки.

**Слідом за тарілками розкладають прилади.**

Праворуч від столової тарілки кладуть столовий ніж, лезом до тарілки , так щоб половина його прикривав борт тарілки, потім рибний, столова ложка (якщо передбачений суп в тарілках),закусочний ніж. Якщо перша страва подається в бульйоних чашках, то в цьому випадкудесертна ложка подається з супом і столову ложку не кладуть. Зліва кладуть столову вилку (вона як і столовий ніж, повинна бутиприкрита наполовину тарілкою), рибну вилку і закусочну ріжками вгору. Кінці ручок всіх приладів вирівнюють паралельно кромці столу на 1-2см. від неї.

Десертні прилади кладуть за столовою тарілкою – ножі лезом до тарілки, ручки ножів і ложок –вправо, вилки – ручкою вліво.

Індивідуальний ніж для масла кладуть на правий край пиріжкової тарілки лезом ліворуч.

Закінчивши сервіруваня столу приборами, розставляють фужери, келихи, чарки. Їх ставлять за столовою дрібною тарілкою або праворуч від неї за приладами. Спочатку ставлять фужери за тарілкою на відстані від неї 3-5см., ближче до тарілки місце десертнх приладів. При зсуві фужера праворуч, його ставлять біля кінчика леза столового ножа. За фужером правіше в одну лінію або під кутом до крайки столу ставлять чарки для вина (лафітну, рейнвейну), а також стопку для горілки. У другому ряду ставлять келих для шампанського. Коньячні і лікерні чарки ставлять на стіл перед подачею коньяку і лікеру до кави або чаю.

Закінчивши сервіруваня столу кришталем або склом, розскладають полотняні серветки для індивідуального користування. Їх складають у певну форму і кладуть на закусочні тарілки. На стіл обов’язково ставлять сільнички і перечниці.

Стіл прикрашають не громіздкими композиціями з живих квітів у невисоких вазах.

Для кожного учасника банкета передбачена картка-меню, віддрукована в друкарні або на комп’ютері. Для дипломатичних прийомів вона друкується на декількох мовах. У ній зазначаються характер обслуговуваня (сніданок, обід , вечеря), перелік страв і напоїв. Картка-меню кладеться до кожного приладу за пиріжковою тарілкою. Відповідно до плану розміщення гостей перед приладом кожного гостя ( за столовою тарілкою) кладуть невеликі картки із зазначенням прізвищ, ініціалів учасників банкету.

За кілька хвилин до запрошення гостей до столу розкладають хліб товщиною 6-8мм. Хліб кладуть на пиріжкову тарілку по 2-3 шматочки корками до краю тарілки.

По закінченні сервіровки банкетного столу на підсобних столах розставляють посуд, прилади, серветки для зміни.

За 15-45 хвилин до початку банкету в зал вносять напої (крім шампанського , коньяку, лікеру), розставляють на підсобних столах, етикетки звернені в зал. Пляшки повинні бути чистими, без пробок, їх накривають серветками.

**При організації банкету передбачається подача аперетиву.** Він подається у залі, призна ченому для збору гостей, протягом 15-20 хвилин. Як аперетив можуть бути подані коктейлі, кріплені, напівсолодкі, сухі вина, соки , а влітку – вода, пиво. При подачі аперитиву можуть бути запропоновані закуски: канапе, сандвічі, тарталетки з різними начинками. У аванзалі на столиках ставлять низькі вази з горішками, кладуть сигарети, сірники, ставлять попільнички. Аперитив подають в келихах ,спеціальних склянках (соки,коктейлі), наповнені на 2/3 об’єму і поставлені намаленькі таці з серветкою.

**По закінченні аперитиву гості переходять в зал, де починається банкет.**

Банкети за столом з повним обслуговуванням офіціантами найчастіше влаштовуються на дипломатичних, офіційних прийомах, де гостей розсаджують за столом згідно з протоколом. Кількість учасників таких банкетів від 10 до 50 осіб і дуже рідко більше 100.

**3.Дипломатичні прийоми**

Прийом вважається офіційним, якщо запрошені є виключно офіційними особами. Прийоми служать для встановлення і розвитку контактів між офіційними, діловими і культурними колами держав. Розміщення і обслуговування до гостей на прийомах повинні відповідати протоколу.

Запрошення на банкет-прийом адресується конкретній особі , яка не має права передати його іншій, оскільки порядок розміщення гостей залежить від посади, громадського положення, почесних звань, віку. При прийманні замовлення уточнюють місце проведення, дату, час початку та закінчення, форму обслуговування, а також деякі специфічні моменти: вивішувати національні прапори, встановлювати на столі мікрофон і національні прапорці, чи буде виступ оркестру, тощо.

Обід – найбільш почесний вид прийому. Його починають з 19-21год., триває він близько 2-2,5 годин , в тому чилі 50-60 хвилин за столом, а решту часу – у вітальні. Подаються холодні закуски, суп, гарячі рибні та м’ясні страви, десерт.

Вечеря відрізняється від обіду тим, що починається о 21 годині і пізніше, наприклад, після закінчення вистави в театрі.

Кожен з цих прийомів зазвичай складається з двох частин : перша – зустріч, вітання і збір гостей, приватні і загальні бесіди, попереднє ознайомлення запрошених з їх місцями за банкетним столом, аперитив, друга – власне банкет, найчастіше за столом з повним обслуговуванням або банкет-фуршет.

Для проведення дипломатичних прийомів, банкетів необхідні два суміжних зала : один –для прийому і збору гостей, інший – для банкету. У залі для прийому і збору гостей, званому аванзалом, ставлять декілька крісел, круглий накритий скатертиною столик, на яких кладуть сигарети, запальнички, сигари в коробках, ножиці для зрізання кінчиків сигар, попільнички. Приміщення зазвичай прикрашають свіжими квітами в кошиках або високих вазах.

Щоб запрошені могли дізнатися про своє місце за банкетним столом , в аванзалі на видному місці ставлять макет основного столу , на якому розміщують картки з зазначенням прізвищ, імен (та по-батькові) кожного запрошеного в порядку, відповідному їх місцям за банкетним столом . У центрі макета стола кладуть стрілу з пластмаси або іншого матеріалу, що показує напрямок , в якому розташований банкетний стіл і послідовність розміщення місць за столом в банкетному залі, починаючи від вхідних дверей.

При організації офіційних прийомів питання розміщення гостей за столами, а отже, і черговості їх обслуговування надається велике значення.

**Правила складання схеми розміщення гостей за столами**

1. Якщо на прийомі присутні тільки чоловіки та кількість запрошених осіб є невеликою, то пеше почесне місце – праворуч від господаря, а друге – ліворуч; усі розміщуються обличчям до дверей. Коли двері знаходяться збоку , найпочесніщі місця – навпроти вікон, що виходять на вулицю.
2. Якщо гості запрошені з дружинами, то перше почесне місце – праворуч від господині прийому, де розміщується почесний гість, а праворуч від господаря – дружина почесного гостя.
3. Якщо прийом влаштовується на честь вельми поважного шановного гостя, його можна розмістити навпроти господаря.
4. Обов’язковим є дотримання черговості місць гостей та організаторів прийому,співвітчизників й іноземних гостей, чоловіків і жінок.
5. Подружні пари не розміщують поруч, а жінки - поруч з жінками. Також жінок не розміщують в кінці столу, якщо на торцях не сидять чоловіки.
6. Розсаджування орієнтується відносно вікон і дверей приміщення, в якому влаштовується прийом. Найпочеснішний гість займає місце обличчям обличчям до вікна, а господар - до дверей.
7. Ніхто з гостей не повинен сидіти спиною до почесних гостей.

**Обслуговування банкету** починають одночасно від центру стола вліво і вправо:

\*подати «в обнос»холодні рибні закуски;

\*отримуючи блюда з роздачі, офіціанти підходять до столу і стають позаду гостей, яких повинні обслуговувати, тримаючи блюда в лівій руці на рівні ліктя;

\*по знаку старшого офіціанта починають подачу блюд, дотримуючись черговості (з лівої сторони);

\*слідуюча група офіціантів наливає вино і горілку в келихи і рюмки з правої сторони;

Після обслуговування офіціанти відходять від столу до підсобних столів і готуються до подачі наступних блюд та сбору використаного посуду. Офіціанти, які наливають напої, знаходяться в 2-3 кроках від банкетного стола.

Посуд міняється по сигналу метрдотеля, після того як гості покладуть прибори на тарілки:

\*посуд з-під рибних блюд прибирається з лівої сторони лівою рукою;

\*другий офіціант розставляє закусочну тарілку з закусочними приборами з правої сторони;

\*офіціанти наливають напої в келихи;

\*друга група офіціантів виносить наступні закуски й розкладає гостям.

Подавання десерту відбувається в кінці обіду або вечері:

\*прибрати зайвий посуд, хліб, спеції;

\*сервірувати стіл десертними тарілками і десертними приборами, келихами для десертних вин;

\*солодкі блюда подати в холодному вигляді;

\*передчасне перекладання блюд виконати на підсобному столі;

\*винести блюда з правої сторони і поставити правою рукою кожному гостю;

\*одночасно винести спиртні напої (десертні вина, лікери);

\*наповнити келихи на 1/3 об’єма с правої сторони правою рукою;

\*по черзі виносити десертні блюда згідно з меню, прибираючи використаний посуд;

\*закінчити банкет подаванням кави;

\*проводити гостей;

\*по закінченні банкету прибрати посуд ,столи, зал.

Найчастіше дипломатичні прийоми організують як запрошення на сніданок, обід, чай або вечерю (банкети).

**Класифікація дипломатичних та не дипломатичних прийомів**:

**Сніданок** організується від12 до15годин, триває півтори години. Меню включає один або два види холодних закусок, одне гаряче рибне блюдо, одне м’ясне блюдо, десерт. З напоїв пропонується до холодних страв горілка або гірка настоянка, до рибних страв – сухе біле вино, до м’ясних – червоне, до десерту – шампанське. Можлива подача супу. Завершується сніданок подачею чаю або кави.

**Обід** – найбільш почесний вид прийому. Його починають в19-21 год., триває він близько 2-2,5 годин.

**Чай** організовується між 16 і 18 годинами для жінок, рідше гостями можуть бути чоловіки. До чаю подаються кондитерські вироби, фрукти, соки, води.

**Прийом типу «фуршет»** зазвичай проводиться з 17до 20 годин і триває близько двох годин. На стіл подають холодні закуски, кондитерські вироби, фрукти , спиртні напої, мінеральні води. Також вменю можуть входити гарячі закуски. Прийом закінчується подачею морозива, шампанського, кави.

**Прийом «келих шампанського»** організовується з нагоди національного свята, від’їзду посла, в честь делегації. На такому прийомі гостям подають шампанське, підсмажені горішки, шоколад, а іноді невеликі тістечка.

**Прийом «келих вина»** - гостям подають вино,різні канапе, тарталетки, фрукти.

**Прийом «барбекю»** - влаштовують на відкритому повітрі в літній час, звичайно в неділю. Гостям подають смажене на рожні м'ясо , вино і прохолодні напої.

**Прийом жур фікс** (франс. Jour fixe – певний день) захвичай влаштовується дружиною міністра або іншої офіційної особи (у закордонній дипломатичній практиці) або дружиною Президента (у вітчизняній).

**Прийом раут** (англ.rout)- святковий званий вечір, який часто має політичне значення. Запрошується вітчизняна та іноземна політична, ділова, наукова еліта. Організатори прийомів-раутів можуть бути одягнені в національне вбрання.

**4.Банкет-фуршет**

Перевага данного прийому, організуємого за типом фуршет, виключно в тому, що він надає можливість на цій же площині банкетного залу обслуговувати велику кількість гостей, чим при організації банкету за столом. Фуршет проводиться між 17 і 20 годинами, і триває близько двох годин. Це може бути офіційний прийом, ювілей, сімейне свято або інший захід: театральні прем’єри, презентації. На банкеті гостям надається вільний вибір місць в залі, для цього вздовж стін розставляють м’які кресла й дивани. Гості самі вибирають блюда і напої, розставлені на столі, їдять і п’ють стоячи за фуршетним столом або коло нього. В любий час вони можуть підти з банкету, не чекаючи його закінчення.

Столи для банкета встановлюють в залі в вигляді прямокутника або буквами П, Т, Ш таким чином, щоб проходи між столами і від столів до стін були не менше 1,5 метрів для вільного переміщення гостей і офіціантів. Висота фуршетних столів – 900-1000 мм, ширина - 1,200-1,500 мм. Якщо немає фуршетних столів можна використовувати звичайні квадратні, розташовуючи їх по 2 разом. Стіл розподіляють на сектори обслуговування через кожні 2,5 м с кожної сторони. Норма довжини стола на одного учасника банкета – 0,15-0,2м. Один офіціант обслуговує 20-25 гостей. У кутах зала чи у стін розміщують невеликі круглі або квадратні столи, накриті скатертинами, на яких розташовують сигарети, попільниці, сірники, паперові серветки, квіти у вазах, підноси для збору використаного посуду, а також встановлюють додатковий посуд і прибори.

Назва «Банкет-фуршет» в перекладі з французької означає «на виделку», і зрозуміло, основним прибором під час їжі є виделка.

Меню фуршета має розширений асортимент закусок, які готують невеликими порціями, щоб їх було зручно вживати стоячи.

В меню рекомендується наступна кількість найменувань блюд:

\*холодні закуски -12-16

\*гарячі закуски -1-2

\* другі гарячі блюда -1

\*фрукти-200-250 г на кожну особу  
\*вода-250-500 мл  
\*сок -100-150 мл

\*алкогольні напої -200мл

**Особливості сервіровки банкета-фуршета.**

Підготувати столи для фуршета, накриваючи скатертиною (кінці повинні звисати однаково, не достаючи до підлоги 5-10 см);

Сервірувати стіл двома варіантами:

а)двустороння;

б)одностороння;

\*спочанку сервірувати стіл склом (фужерами, стопками, лафітними, рейнвейними та горілчаними чарками);

\*сервірувати в два ряда, чергуючи чарки в обох рядах, які повинні бути симетричними;

\*фужери розставляють по кутках стола трикутниками;

\*скло на столи можна розташувати декількома варіантами : групою, ялинкою, змійкою;

\*при сервіровці змійкою – розставляють фужери і чарки вздовж всього столу, при цьому, дотримуючись загального принципу: більш високі фужери розташовують в центрі стола, низькі чарки – ближче до краю;

\* при сервіровці ялинкою – вздовз осі стола на відстані 60-80 см. в центрі розташовують фужери по 4-6 шт., потім під кутом 45 градусів с тієї та з іншої сторони к краю стола ставлять трикутниками по 3 штуки рейнвейні, лафітні і горілчані чарки

\*поставити глечики з соками по 1-2шт. з торців стола перед фужерами;

\*склянки для соків розташувати групами біля глечиків;

\*винести закусочні тарілки стопками по 6-10 шт. і поставити вздовж стола на відстані 2см. Від края стола;

\*винести десертні тарілки і розташувати праворуч перед закусочними тарілками стопками по 3-4 шт. ближче до чарок, відстань між стопками повинна бути 1,2м.;

\*на підносах винести набори і розташувати таким чином: виделки покласти на ребро зліва від кожної стопки тарілок гострієм до них (за кількістю тарілок), а ножі закусочні (3-4шт.) праворуч від тарілок;

\*винести на підносах фруктові ножі і виделки (чи десертні) і праворуч від десертних тарілок розмістити ножі, зліва виделки (кількість ножів і виделок рівно кількості тарілок);

\*полотняні серветки розкласти стопками по 3-4 шт. за закусочними тарілками;

\* тарілки з хлібом, перечниці, солонки поставити за стопками тарілок;

\* винести вази з фруктами і поставити по центру стола, чергуючи вазами з квітами;

\* винести пляшки з напоями і поставити між чарками групами,так щоб їх можна булолегко брати (пляшки відкривають за 5-10 хвилин до початку банкета);

\*винести закуски в певному розташуванні: високі блюда поставити ближче до центру, середні – в середині, низькі – ближче до краю столу;

\*розставити закуски, чергуючи їх за видами продуктів;

\*у кожної закуски розкласти відповідний допоміжний прибор для перекладання (виделка, ложка, лопатка);  
\*підготувати підноси, застелити їх серветками;

\*встановити стопками тарілки і прибори;

\*на інші підноси розставити чарки, стопки та келихи.

Метрдотель запрошує гостей до фуршерного столу. Якщо гості не змогли підійти до столу, офіціант обслуговує їх з підносом;

\*інший офіціант прибирає використаний посуд;

\*третій офіціант розливає напої;

\* через 20-30 хвилин після початку банкету винести гарячі закуски і обслуговувати гостей «в обнос»;

\*вільний офіціант збирає використаний посуд і уносить його;

\*на підносах виносять десерт;

\*розлити на підсобному столі шампанське і рознести гостям;

\*закінчити банкет подачею кави «в обнос»;

\*після закінчення фуршета послідовно прибрати посуд: спочатку пляшки, вази з квітами і фруктами. Серветки, потім прибори, креманки, фарфоровий посуд, в останню чергу – чарки, келихи , фужери.

**Етикет банкету**

Підійшовши до столу , до стопки закусочних тарілок, беруть верхню, потім беруть закусочну виделку,її кладуть на свою тарілку, підтримуючи великим пальцем лівої руки. Після цього за бажанням кладуть на край тарілки 1-2 шматочки хліба.

Потім проходять вправо або вліво вздовж стола, звільнив таким чином місце біля стопки тарілок іншому гостю, вибираючи закуску.

Перекладають закуску до себе в тарілку за допомогою прибора, котрий знаходиться на блюді з закускою, потім його кладуть на місце - де загальне блюдо. Не рекомендується набирати в свою тарілку разом багато різних закусок.

Починають їсти з рибних і овочевих закусок; після прийому закусок тарілку, виделку і чарку кладуть на піднос для використованого посуду; потім беруть чисту тарілку і кладуть на неї вподобані м’ясні закуски та овочі.

Гарячі закуски офіціанти на підносах вносять приблизно через 30 хвилин після початку банкету.

Треба підійти до офіціанта, взяти з підноса в ліву руку тарілку, а правою - шпажку з спеціальної склянки, яка стоїть на підносі. Потім гострим кінцем проткнути шматочок гарячої закуски й перекласти до себе в тарілку разом зі шпажкою, при цьому кожний новий шматочок треба брати новою шпажкою. Потім взяти шматочок хліба.Закінчивши трапезу, шпажки і тарілку ставлять на піднос для використаного посуду.

Частіше в якості закуски подають гриби в кокотницях , на ручки яких надіті паперові папільотки , щоб не обпіктися. При цьому на підносі у офіціанта окрім кокотниц викладені чайні або кавові ложки і хліб.

В цьому випадку лівою рукою беруть кокотницю за ручку з папільоткою, а правою ложку і хліб. Порожню кокотницю з ложкою також ставлять на піднос для використаного посуду.

Десерт (солодка страва) в креманках (вазочках) с чайними ложками офіціанти вносять в зал приблизно через 10 -15 хвилин після гарячих закусок, а слідом за ним –шампанське, розлите в келихи.

Після того як десерт буде спожитий, порожню креманку з ложкою ставлять на піднос для використаного посуду. Беруть келих з шампанським і відходять осторонь. П’ють шампанське невеликими ковточками.

Після шампанського гостям пропонують чорну каву, розлиту в кавові чашки , а слідом за ним – коньяк, розлитй в коньячні чарки.

З одного підноса лівою рукою беруть чашку кави, а с другого правою – чарку коньяку і відходять в сторону. П’ють їх почерзі невеликими ковтками.

На цьому банкет – фуршет закінчується.

**5.Банкет-чай**

Банкет-чай організують з приводу днів народжень та з інших видатних подій. Банкет-чай проводять в другій половині дня о 16-18 годин. Кількість гостей може бути від 6 до 30. Триває банкет не більш 2 годин. У центрі банкетного зала ставлять круглий або овальний стіл. Уздовж стін ставлять дивани, крісла і невеликі квадратні або круглі столики.

Чайні столи накривають кольоровими скатертинами.

На підсобних столах розміщують сірники, попільниці, запальнички, сигаретниці.

При сервіруванні чайних столів використовують десертні тарілки і прибори, фруктові прибори, рюмки мадерні й лікерні, чайні сервізи, розетки для варення, вази-етажерки для фруктів і кондитерських виробів. Сервірують як десертний.

**Меню банкету-чаю** складається з борошняних кондитерських виробів (торти, тістечка, солодкі пироги, печиво),шоколадних цукерок, шоколаду , меду, фруктів,вершків.В меню іноді включають одну-дві солодкі страви – желе, мус, суфле, креми, морозиво.

Банкет-чай виходить значно урочистіше, коли використовується самовар. Самовар на підносі ставлять на краю чайного столу або окремо на приставний стіл, накритий скатертиною. Зліва від самовара розташовується другий піднос, накритий серветкою,з чайними чашками, блюдцями, чайними ложками. На піднос перед самоваром трохи правіше ставлять заварювальні чайники.

До початку банкета на столі розставляють солодкі страви і кондитерські вироби, торт і пиріг заздалегідь нарізають на порції. До всіх солодких блюд подають прибори для розкладання. Банкет- чай проводиться, як банкет з частковим обслуговуванням.

За бажанням в меню банкета-чая включається кава. В цьому випадку підсобні столики сервірують кавовими чашками і кав’ярниками з гарячою кавою.

**Обслуговування гостей:**

\*запросити гостей до столу і допомогти їм сісти;

\*обслуговування гостей розпочати з виносу десертного блюда , дотримуючись прийнятої послідовності: спочатку обслуговують почесних гостей, потім старших за віком та інших, подають блюда французьким способом;

\*налити напої в рюмки з правої сторони;

\*як тільки перший офіціант завершить подачу десерта і перейде до іншого гостя , другий офіціант наповнює келихи вином;

\*після десерта прибрати використані тарілки й прибори, знову сервірувати стіл чистими;

\*чашки з гарячими напоями рознести гостям і поставити з правої сторони;

\*подати до гарячих напоїв кагор і лікер;

\*якщо гість бажає ще другу чашку чаю, його наливають в чисту чашку на подсібному столі;

\*перед тим як подавати чашку гостю, її ставлять на блюдце ручкою вліво, а з правої сторони кладуть чайну ложку ручкою вправо.

**Другий спосіб подачі чаю:**

\*розставити чайні пари перед кожним гостем;

\*першому офіціанту налити в чашку з правої сторони заварку і перейти до іншого;

\*другому офіціанту налити з правої сторони в чашку кип’яток ;

\*дотримуватись правил безпеки – притримувати лівою рукою кришку чайника серветкою;

\*по закінченню банкету проводжають гостей, прибирають посуд.

**Подача кави на банкетах**

Каву на банкетах подають після десерту в окремому залі або в банкетному залі на окремих столах:

\*підготувати столи круглі або овальні на 6-8 осіб;

\* накрити кольоровими скатертинами;

\*на скатерті розкласти серветки –сети;

\*десертні тарілки поставити стопками 4-6 шт. по середині столу;

\*поряд на серветці покласти фруктові прибори;

\*з лівої сторони від тарілок покласти складені стопками полотняні серветки;

\* в центрі стола поставити вазу з фруктами;

\*навколо поставити вази з цукерками печиво, тістечка, горішки;

\*сервірувати стіл кавовими чашками і коньячними чарками;

\*чашки на блюдцях ручками в ліву сторону поставити в 5 см від краю стола перед кожним креслом;

\*винести на підносі коньячні чарки і поставити за кожною чашкою праворуч;

\*винести пляшки з коньяком;

\*відкоркувати на підсобному столі і поставити на стіл з правої сторони ближче до центру;

\*на підносі винестилікерні чарки і поставити на подсібний стіл;

\*подавати тільки з налитим напоєм;

\*запросити гостей до столу;

\*двум офіціантам працювати в парі при обслуговуванні столу;

\*налити каву кожному гостю з правої сторони правою рукою, при цьому лівою притримувати кришку кавовника вільним кінцем серветки;

\*проходячи вздовж столу з права на ліво,наливати кожному гостю каву почергзі;

\*другому офіціанту в цей час налити коньяк в чарку з правої сторони або за бажанням гостя принести лікер з підсобного столу в лікерних чарках;

\*по закінченні банкету прибрати посуд і столи.

**Весільний банкет**

Весільний банкет – це урочистий захід, який на відміну від інших банкетів проводиться 5-6 годин, тому асортимент меню дуже розширений.

В меню весільного стола рекомендується приблизна кількість блюд :

\*холодні закуски -15-18;

\*гарячі закуски – 1-2;

\*другі гарячі блюда -2;

\*солодкі кондитерські вироби -3-4;

\*десерт – 1-2;

\*гарячі напої – 1-2;

\*фрукти – 300 г на особу;

\*вода- 500 мл;

\*соки -200-250 мл;

\*алкогольні напої -200-300 мл.

Весільний банкет має 2-3 види обслуговування –банкет з частковим обслуговуванням, банкет-чай, подача аперитиву. Для проведення весілля використовують, як правило, два зала – банкетний і аванзал. В аванзалі організують зустріч та збір гостей, танці. Тут розставляють вздовж стін дивани, крісла, невеликі столики, призначені для напоїв, подарунків і квітів. В іншому залі розташовують банкетний і чайний стіл.

Столи в залі розставляють різними способами: в одну пряму лінію; в одну або кілька паралельних ліній з об’єднуючим, перпендикулярно поставлених до них столом ( буквами Т, П, Ш) , круглі столи не застосовуються. При розстановці столів повинні бути передбачені проходи для офіціантів не менше 1,2 м. Довжина банкетного стола визначається з розрахунку 60-80 см на кожного гостя, 1м – на кожного з молодят.

Столи спочатку покривають м’якою товстою тканиною, а потім відпрасованою скатертиною. Якщо столи поставлені буквою П, то скатертину з боку, розташованої в зал, опускають до 10-15 см до підлоги, а гірлянди із зелені та квітів закріплюють на скатертини з цього ж боку. Весільний стіл може бути прикрашений вінком, з сплетених білих і розових квітів. Його можна розкласти також навколо торта.

Для обслуговування весільного банкету виділяються офіціанти з розрахунку один на 9-12 гостей . В день банкету з офіціантами проводиться інструктаж, визначаються обов’язки кожного з них. Кожен офіціант повинен знати схему обслуговування і черговість подачі страв і напоїв.

Для нареченого і нареченої відводяться почесні місця – в середині столу . З них починають сервіровку: розставляють закусочні тарілки, потім пиріжкові, розкладають столові набори, ставляь фужери, чарки, серветки, спеції та квіти.

Блюда із закусками ставлять під кутом до осі столу, паралельно одне одному в один або два ряди, з однією і тією ж закускою – повторюють через 4-5 місць. По осі столу через рівні проміжки ставлять вази з фруктами, ікорниці, салатники мають стояти на пиріжковій або закусочній тарілках. Для збереження якості і зовнішнього вигляду закусок їх ставлять на стіл за 30-40 хвилин до початку банкету.

Пляшки з напоями мають стояти групами по центру стола. Вина відкривають на підсобному столику заздалегідь, а потім ставлять на стіл, прикривши пробками; пляшки з водою не відкривають. Хліб офіціанти розкладають на пиріжкові тарілки.

Першу зустріч гостей з молодятами можна організувати по-різному. В цьому випадку гостей зустрічають молоді , приймаючи вітання, квіти та подарунки. У цей момент подають шампанське. Для цього офіціанти в безпосередній близкості від молодих на підсобному столику наповнюють келихи на 2/3 ємності, ставлять на невеликі підноси і як тільки увійшли гості – відразу підносять. Так зустрічають кожного прибулого гостя. Зрозуміло, що молоді лише пригублюють шампанське. За 1-2 кроки від місця зустрічі гостей слід поставити невеликі столики для квітів і подарунків.

Довірена особа , яка знаходиться поблизу молодих , розміщує квіти в заздалегідь приготовлені вази, наповнені водою, а подарунки переносить на інший , спеціально поставлений столик.

Наречені можуть і не бути присутніми при зустрічі гостей. У такому разі запрошених зустрічають їх батьки або довірені особи, а наречені приїзджають на годину, вказану в запрошенні для гостей. До цього моменту офіціанти , за погодженням з організаторами весілля , повинні підготувати на підносах келихи і наповнити їх шампанським, щоб подати його, як тільки молоді привітаються з присутніми. Зазвичай тут виголошують заздоровиці і пропонують випити за щастя нареченого і нареченої. Шампанське, як перший келих за здоров’я молодих, може бути запропонований не тільки під час зустрічі і збирання гостей, а безпосередньо за весільним столом.

За 5-10 хвилин до початку весільного вечора метрдотель або офіціант повідомляє організаторам весілля , що все підготовлено , і займає місце в залі , очікуючи запрошення гостей до столу. Першими місця за столом займають молоді, причому наречена , як правило, повинна сидіти справа від нареченого.

Батьки нареченої сідають поряд з нареченим, лівіше від нього, а батьки нареченого –праворуч від нареченої. На весіллі прийнято, щоб чоловік і жінка сідали поруч, жінка – справа від чоловіка.

Перший тост за здоров’я молодих проголошує один із батьків наречеого або нареченої , і після того , як буде випитий перший келих , він же пропонує вибрати господаря столу –тамаду, називаючи кандидатуру, зазвичай погоджену між рідними.

З моменту запрошення гостей до столу офіціанти знаходяться в залі, зустрічають їх, допомогаючи сісти за стіл. Особлива увага приділяється молодим і їхнім батькам. Всі страви і напої їм пропонують і подають офіціанти.

В міру необхідності офіціанти замінюють тарілки і столові набори, забирають вільний від закусок і напоїв посуд. Через 1,5-2 години від початку частування можна зробити перерву на 30-40 хвилин, щоб потанцювати. У залі для танців до перерви треба поставити столики з попільницями, стільці , а також воду в пляшках, фужери, сигарети. Офіціанти за цей час упорядковують банкетний стіл, і коли гості знову сядуть за стіл - подають гарячі страви. Залежно від тривалості банкету таких перерв може бути декілька.

Обслуговування весільного банкету може бути організоване з подачею всіх закусок і напоїв офіціантами в «обнос». У цьому випадку сервірований стіл оформляють квітами.

Весільний торт краще подавати після гарячих страв. Для його розрізання подають спеціальні столові набори. Їх кладуть біля торта ручками, зверненими до нареченої, тому що за звичаєм вона розрізає його і пригощає гостей. Завершується банкет подачею гарячих напоїв і кондитерських виробів.

**Контрольні запитання**

1. Особливості організації проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
2. Порядок виконання роботи офіціантами банкету з повним обслуговуванням.
3. Класифікація та характеристика дипломатичних прийомів.
4. Правила складання схеми розміщення гостей за столами з організації прийому.
5. Особливості обслуговування банкету - прийому.
6. Особливості організації та проведення банкету фуршету.
7. Особливості організації та проведення банкету – чай (кава) .
8. Особливості організації та проведення весільного банкету .

**ТЕМА №18**

**Спеціальні види послуг і форми обслуговування**

**ПЛАН**

1. Обслуговування за типом «шведський стіл»
2. Послуги з організації харчування учасників з’їздів, конференцій, фестивалів, форумів, нарад.
3. Послуги організації харчування в готелях.
4. Особливості обслуговування тематчних заходів.
5. Організація форм прискоренного обслуговуваня.

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Основна:**

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент,технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В.Архіпов, Т.В.Іванникова,А.В.Архіпова -К.: Фірма “ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007.-382с.
2. Архипов В.В. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекий: учебное пособие / В.В.Архипов, Е.И. Иванникова.- К.: Атика , 2005.-216с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И.Богушева.-Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. - 244 с.
4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих /составители С.и Л. Зигель,Х. и Р.Ленгер, Г. С .Штиклер, В.Гутмайер / пер. с нем. Ю.О. Бема. - М.:ЗАО Центрополиграф,2007. - 288 с.
5. Мініч І.М. Навчально-методичний посібник вивчення дисципліни “Технологія (туристської) галузі для студентів вищих навчальних закладів економічних спеціальностей / І.М.Мініч. -К: Видавництво КУТЕП-Друк ,2006.С.- 96-124.
6. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия »Учебники 21 века») /Н.В. Чалова.- Ростов н/Д:Феникс,2002.-352с.
7. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах / В.В.Усов.-М. :Высшая школа,1990.-273с.
8. Про захист прав споживачів: Закон України №3682-ХII від 15.12.93.
9. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України №771/ 91-ВР від 23грудня 1997р. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2.- 1999.- 341-348с.
10. ГОСТ 30390 – 95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации , метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997г.(протокол № 8 12.10.95г.). Введён в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97г. № 705. Введ. 01.07.98.- К.,1998.-22с.
11. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля 1997г. (протокол №11). Введён в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98.- К.,1998.-16с.
12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов,Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін.. К.: А.С.К.,2000.- 848с.
13. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи. Довідник /За аг.ред. В.Л.Іванова.- Львів: НІЦ «Леонорм»,1999-С.243-264.
14. Технологические карты на продукцию общественного питания. Ч.I.- К.: Техника,1990.-532с.
15. Кристофер Эгертон -Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять ресторанами; Пер.с англ. –М.: Росконсульт, 1999.-272с.
16. Особенности национального кейтеринга «Ресторанная жизнь».2002. № 6, С.8-9.
17. Романов А.Г. Организация деятельности в сфере общественного питания / А.Г. Романов.- Харьков: Центр Консульт, 2004.- 269с.
18. Управление качеством: Учебник /Под ред. С.Д. Ильенковой. –М. Юнити 1999.-199с.
19. Федцов В.Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие/ В.Г. Федцов. - М.: Изд-во ПРИОР , 2000.-208с.
20. Зборник рецептур блюд и кулинарных и изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К. : Арий, 2011-680с.

**Додаткова:**

1. Пятницкая Н.А. Организация общественного питання в гостиничном комплексе/ Н.А. Пятницкая. -К.: Вища школа,1984. – 202с.

2. Пятницкая Н.А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питання / Н.А. Пятницкая. , Б.Г . Лазарев .–К.: Вища школа,1982. – 231с.

3. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А.Крымская ,В.В. Балашов .- М.: Экономика,1986-153с.

4. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учеб. пос./Радченко Л.-Ростов-на-Дону: Фенікс,2003.-38с.

5. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания(2-е изд) / Х .Ригель. – Ростов-на-Дону: Фенікс,2004.-352 с.

6.Ефимов А.Д. Профессиональная кухня. Сто готових проектов / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова .- М.: Веди,2000.- 208с.

7.Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М.Кузнєцова .- К.:Федерація профспілок України, Інститут туризму,1997.-248с.

8.Лощинский В.М. Сервировка и етикет стола / В.М.Лощинский . - Минск: Элайда,1998.-156с.

9.Могильный М. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах / М. Могильный .-М.: ДеЛи принт,2004.-176с.

10.Надежин И.А. Современный ресторан и культурное обслуживание / И.А. Надежин .-М.: Экономика,1980. – 154с.

11.Туризм и гостиничное хозяйство / Под ред. А.Д. Чудновского.-М.: ЭКМОС,2000. – 201с.

12.Уокер Д.В. Введение в гостеприимство / Д.В.Уокер.-М.: Высшая школа,1990.-264с.

13. Крюков Р.В. Ресторанное дело: Конспект лекцій / Р.В.Крюков.-М.: Приор-издат,2006.-112с.

14.Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь к клиента и удержать в вашем ресторане / Билл Марвин. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанне технологии»), 2002.-216с.