

**Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»**

**Відділення харчових технологій та сфери обслуговування
Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму**

ЗВІТ З ВИРОБНИЧОЇ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Здобувач вищої освіти	Сурженко Богдан Олександрович
Курс	4 курс
Група	ТХБ-21
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Освітня програма	Ресторанні технології

1. Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практики			Відмітки про виконання
		1	2	3	
1	1. Кулінарна характеристика м'яса качки як сировини для фірмових страв 2. Технологічні особливості приготування гарячих страв із м'яса качки	+			Виконано
2	1. Розробка рецептури фірмової страви з м'яса качки 2. Підбір та опис технічних характеристик технологічного устаткування для виготовлення фірмової страви з м'яса качки		+		Виконано
3	Оформлення та захист звіту			+	Виконано

Керівник практики:
к.т.н.



Костянтин СЕДУХ

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1.1 Кулінарна характеристика м'яса качки як сировини для фірмових страв...	5
1.2 Технологічні особливості приготування гарячих страв із м'яса качки.....	6
2.1 Розробка рецептури фірмової страви з м'яса качки.....	8
2.2 Підбір технологічного обладнання для приготування фірмової страви з качки.....	11
Список використаних джерел.....	12

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства важливого значення набуває формування унікального гастрономічного іміджу закладу, що дозволяє ефективно конкурувати на ринку та задовольняти зростаючі вимоги споживачів до якості, смаку та подачі страв. Одним із ключових інструментів досягнення цієї мети є розробка фірмових страв, що відображають індивідуальність, концепцію ресторану та сучасні кулінарні тренди.

Актуальність дослідження зумовлена необхідністю поєднання високих органолептичних показників, збалансованого харчового складу та візуальної привабливості страви в одному продукті. Попри значну кількість гастрономічних інновацій, питання створення авторських гарячих страв з м'яса качки з використанням локальної сировини та сучасних технологій обробки залишаються відкритими для науково-практичного вивчення.

Мета дослідження полягає в розробці фірмової гастрономічної страви з м'яса качки з високими органолептичними та харчовими характеристиками, яка поєднує інноваційні технології приготування з локальними інгредієнтами та сучасною подачею, і може бути впроваджена в меню закладів ресторанного господарства.

1.1 Кулінарна характеристика м'яса качки як сировини для фірмових страв

М'ясо качки є високоцінним продуктом, який широко використовується у кулінарії як основа для приготування страв із вишуканими смаковими характеристиками. Завдяки своєму особливому складу та органолептичним властивостям, воно ідеально підходить для створення фірмових страв, що відзначаються високою гастрономічною цінністю.

До складу качиного м'яса входить значна кількість білків (до 16–18 %), жирів (14–28 %), вітамінів групи В (В1, В2, В6, В12), РР, а також мінералів – заліза, фосфору, калію, натрію, сірки. Високий вміст повноцінного білка сприяє забезпеченню організму всіма незамінними амінокислотами, а наявність жиру (особливо в шкірі) визначає його енергетичну цінність. Саме жировий прошарок, що розміщується рівномірно по всій тушці, надає м'ясу качки соковитість, ніжну текстуру та яскравий смак при термічній обробці.

Особливістю качиного м'яса є його темно-червоний колір (особливо грудки), щільна структура м'язових волокон та виражений аромат. Це м'ясо потребує правильного підходу до теплової обробки, оскільки при надмірному перегріванні може стати жорстким. Тому сучасна гастрономія рекомендує застосування низькотемпературних технік, зокрема су-від, запікання в конвектоматі, обсмажування на сковороді з подальшим допіканням у духовій шафі.

У ресторанах високого класу качка часто є основою авторських страв. Особливо популярним є філе качки, зазвичай грудка (*magret de canard*), яке обсмажується з боку шкіри до хрусткої скоринки, залишаючи м'ясо рожевим усередині. Також у фірмових стравах використовують качине стегно (*confit de canard*), запечене у власному жирі при низькій температурі, що забезпечує ніжність текстури.

Качине м'ясо добре поєднується з фруктовими й ягідними інгредієнтами – апельсинами, яблуками, журавлиною, гранатовим соусом, а також з медом, соєвим соусом, вином, прянощами (тим'ян, розмарин, кориця, гвоздика), що відкриває широкі можливості для гастрономічного експерименту.

У сучасних технологіях ресторанної справи м'ясо качки оцінюється як продукт преміум-класу, що потребує чіткого дотримання технології обробки. Його якість визначається такими критеріями, як вік та порода качки, ступінь вгодованості, умови вирощування та зберігання. Особливо цінуються породи м'ясного напрямку (муларди, пекинська качка), які мають високу вихідність м'яса та приємний смак.

Таким чином, кулінарна характеристика м'яса качки свідчить про його високу потенційну цінність як сировини для розроблення фірмових страв ресторанного типу, особливо в умовах авторського гастрономічного підходу.

1.2 Технологічні особливості приготування гарячих страв із м'яса качки

Гарячі страви з м'яса качки займають особливе місце в асортименті ресторанного меню завдяки своєму виразному смаку, високій харчовій цінності та широким можливостям кулінарного опрацювання. М'ясо цієї птиці характеризується темним кольором, підвищеним вмістом підшкірного жиру, значною кількістю сполучної тканини та специфічним ароматом, що обумовлює необхідність врахування його морфолого-хімічних властивостей при кулінарній обробці. До найбільш часто використовуваних частин тушки належать грудка, яка відзначається м'якістю і невисоким вмістом жиру, стегенця з більшою кількістю сполучної тканини та жиру, а також ціла тушка, що застосовується для запікання або тушкування з начинкою. Усі частини потребують попередньої підготовки, яка включає патрання, очищення, порціонування, видалення надлишку підшкірного жиру та ароматизацію за допомогою маринадів. Для підвищення кулінарної якості м'яса широко застосовуються маринади на основі фруктових соків, вина, меду, соєвого соусу та сумішей прянощів (розмарин, чебрець, імбир, перець), які пом'якшують текстуру і збагачують ароматичний профіль.

Технологія термічної обробки м'яса качки передбачає різні методи залежно від частини туші, характеристик сировини та бажаного кулінарного результату. Обсмаження переважно застосовується до грудки і виконується на сковороді, у

хоспері або на грилі, нерідко після попереднього приготування су-від для досягнення ідеального балансу текстури й соковитості. Запікання використовується як для цілої тушки, так і для окремих частин, зазвичай у традиційних духових або пароконвекційних печах при температурі 160–180 °С протягом 60–90 хвилин. Тушкування доцільне у випадку використання жорсткіших частин (наприклад, стегенець або крилець) у рідині з додаванням овочів, вина, бульйону чи фруктового соку, що дозволяє досягти м'якості за 1,5–2 години. Метод *sous-vide* забезпечує приготування при температурі 57–60 °С у вакуумному пакеті з подальшим обсмаженням до хрусткої скоринки, зберігаючи максимум соковитості. Окремої уваги заслуговує технологія *confit* – повільне приготування м'яса у власному жирі при температурі близько 90–100 °С, що забезпечує неперевершену ніжність та смакову насиченість.

Традиційно гарячі страви з качки поєднують із кисло-солодкими і пряними компонентами, що дозволяє збалансувати природну жирність м'яса. До типових гарнірів належать пюре з яблука, гарбуза, пастернаку, картоплі, запечені овочі, буряк, груші, карамелізована морква. Серед соусів найбільш популярними є апельсиновий, винний, брусничний, з балзамічним оцтом, медово-гірчичний, а також ягідні варіанти соусу деміглас. При цьому слід враховувати низку особливостей, властивих роботі з качиним м'ясом: інтенсивне виділення жиру в процесі приготування, можливість пересушування при недотриманні температурного режиму, потреба у тривалій обробці для м'яких частин без втрати соковитості, а також різна щільність м'язових волокон у різних частинах тушки.

Таким чином, технологія приготування гарячих страв із м'яса качки ґрунтується на поєднанні класичних і сучасних методів обробки, що дає змогу максимально розкрити гастрономічний потенціал цієї сировини. Використання інноваційного обладнання (су-від, хоспер, пароконвектомат), оптимізація способів обробки та поєднання з вивіреною соусним супроводом дозволяють створювати фірмові страви високого рівня, які відповідають сучасним вимогам ресторанної індустрії та споживчим очікуванням.

2.1 Розробка рецептури фірмової страви з м'яса качки

Розробка рецептури фірмової страви є ключовим етапом технологічного проектування в ресторанному господарстві, адже саме від збалансованості інгредієнтів, гармонії смакових компонентів та відповідності сучасним кулінарним тенденціям залежить успіх страви в меню. У межах цього дослідження було створено фірмову гарячу страву ресторанного формату – «Качина грудка sous-vide з пюре з пастернаку та соусом з вишні», що поєднує сучасні технології теплової обробки, локальні продукти та гастрономічну естетику.

Розробка рецептури здійснювалася з урахуванням таких критеріїв:

- застосування преміальної сировини (качина грудка як основа);
- інноваційні методи обробки (sous-vide та обсмаження в хоспері);
- сезонні локальні овочі (пастернак) як гарнір;
- соус із виразним кисло-солодким профілем (вишня, вино, бальзамічний оцет);
- дотримання формули збалансованого харчування та сучасних норм споживання.

У таблиці 2.2 наведено рецептуру страви у розрахунку на одну порцію (брутто та нетто), з поділом на основні складові: м'ясний компонент, гарнір та соус.

Таблиця 2.2 – Рецептура фірмової страви «Качина грудка sous-vide з пюре із пастернаку та соусом з вишні»

Сировина	Витрати сировини	
	Брутто, г	Нетто, г
Качина грудка	180	150
Часник	5	5
Чебрець	2	2
Сіль	3	3
Перець мелений	0,5	0,5
Олія для обсмаження	10	10
<i>Разом качина грудка</i>	-	<i>170</i>
Пастернак	120	100
Вершки 30%	30	30
Масло вершкове	5	5
Мускатний горіх	0,2	0,2

Сіль	1	1
<i>Разом пюре</i>	-	130
Вишня без кісточок	40	30
Вино червоне сухе	15	15
Цукор	4	4
Бальзамічний оцет	3	3
Крохмаль (розчин)	2	2
<i>Разом соус:</i>	-	50
Вихід страви		170/130/50

Технологія приготування:

Філе очищають від шкіри, плівок і зайвого жиру. Обсушують, натирають сіллю, меленим чорним перцем, додають гілочку чебрецю та подрібнений часник. Грудку поміщають у вакуумний пакет і герметизують за допомогою вакууматора.

У вакуумі грудку готують при температурі 58 °С протягом 1,5 години у водяній бані або пароконвектоматі з функцією су-від. Після завершення термічної обробки м'ясо витягують, обсушують та залишають охолонути до температури 45–50 °С.

Грудку швидко обсмажують у хоспері або на розпеченій сковороді протягом 2–3 хвилин до утворення золотистої, хрусткої скоринки з ароматом диму. Потім залишають на 2 хвилини для стабілізації соків.

Очищений пастернак нарізають шматочками, тушкують у вершках до м'якості (15-20 хвилин). Додають вершкове масло, мускатний горіх, сіль. Після цього подрібнюють у термоміксі до кремоподібної текстури.

Приготування соусу з вишні: вишню без кісточок уварюють із червоним вином, цукром, бальзамічним оцтом до зменшення об'єму на третину. Наприкінці вводять розчинений крохмаль для загущення, проціджують для однорідності.

При подачі на тарілку викладають дзеркально пюре, на нього розміщують скибки качиної грудки (злегка під кутом), поруч або навколо – соус із вишні. Декорують мікрозеленню, ягідним гелем або слайсами печеного пастернаку.

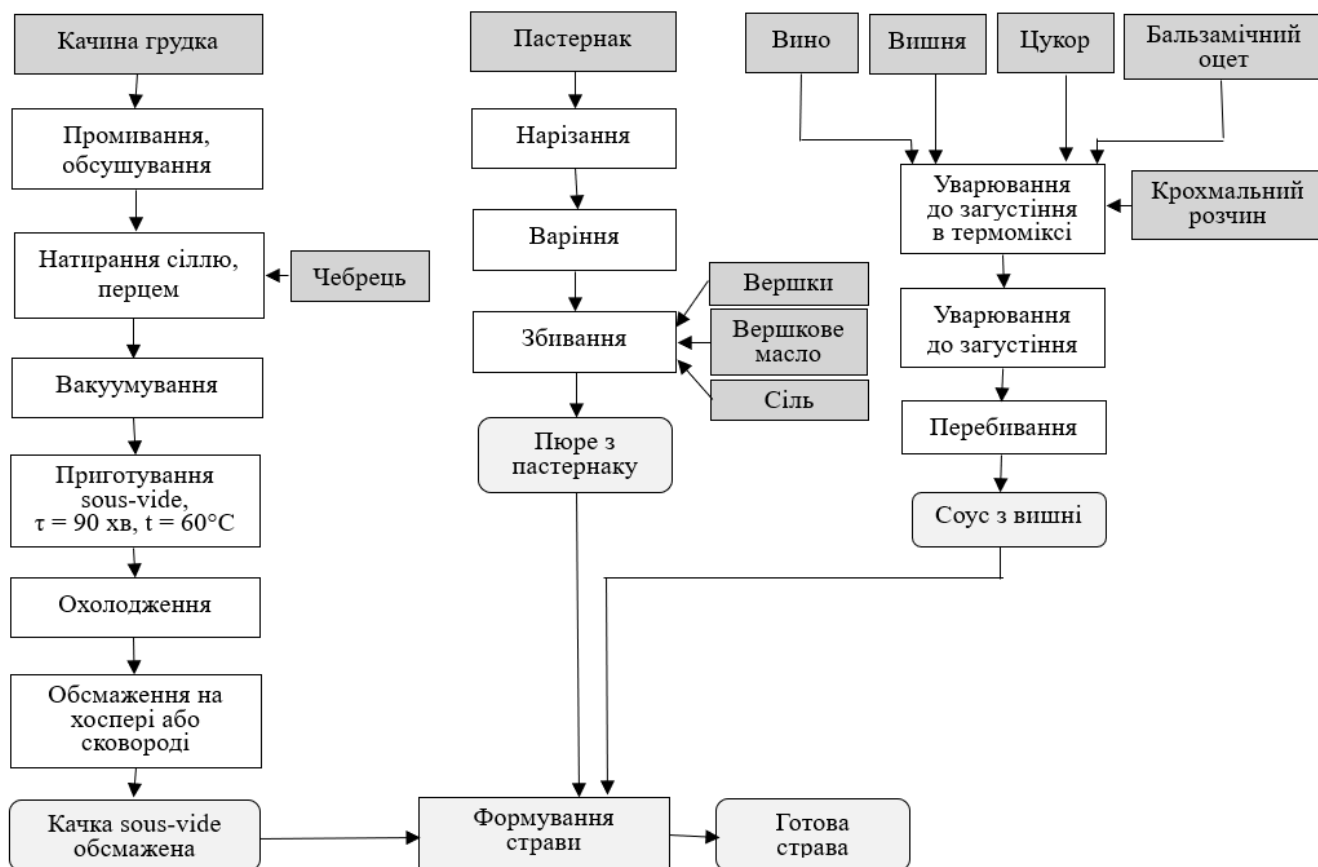


Рисунок 2.1 – Технологічна схема приготування страви «Качина грудка sous-vide з пюре з пастернаку та соусом з вишні»

Вимоги до якості готової страви:

Зовнішній вигляд: страва має гармонійну композицію, м'ясо нарізано під кутом, з вираженою хрусткою скоринкою, кремоподібне пюре без грудочок, соус блискучий, середньої густини. Подача естетична, з гастрономічним декором.

Колір: м'ясо рожеве всередині (ступінь прожарення – medium), скоринка карамелізована. Пюре – світло-кремове. Соус – темно-червоний, насичений, без осаду.

Консистенція: м'ясо соковите, м'яке; пюре – гладке, шовковисте; соус – в'язкий, однорідний.

Смак: насичений, з балансом солі, прянощів, солодко-кислих нот. М'ясо має натуральний смак качки з легким ароматом диму. Пюре пом'якшує смак страви, а соус додає виразності.

Аромат: виражений м'ясний аромат з нотами чебрецю, легким димним тоном

від хоспера, солодко-ягідним шлейфом соусу.

2.2 Підбір технологічного обладнання для приготування фірмової страви з качки

Правильний підбір технологічного обладнання є запорукою стабільної якості, економічної ефективності та відповідності страви сучасним вимогам ресторанного виробництва. З урахуванням особливостей розробленої фірмової страви – качина грудка, приготована методом sous-vide, з пюре з пастернаку та соусом з вишні – доцільним є використання обладнання, що забезпечує точний контроль температури, збереження текстури, кольору й аромату інгредієнтів, а також сприяє оптимізації виробничого процесу. Підбір технологічного обладнання для приготування фірмової страви наведено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Підбір технологічного обладнання для приготування фірмової страви

№	Назва обладнання	Призначення	Марка / альтернатива
1	Вакуумний пакувальник	Упаковка качки для sous-vide	Hendi, CASO, Multivac
2	Су-від термостат (циркулятор)	Точне приготування при низькій температурі	Hendi SmartVide, SousVide Supreme
3	Хоспер (Josper grill oven)	Обсмажування з ефектом димлення	Josper HJX Pro-M, Inka, Mibrasa
4	Пароконвектомат	Варіння пастернаку на пару	Rational, Unox
5	Блендер професійний / Thermomix	Пюре, соуси, емульсії	Thermomix TM6, Vitamix, Robot Coupe
6	Сотейник з антипригарним покриттям	Приготування соусу	Tefal, Fissler

Таким чином, застосування високотехнологічного обладнання дозволяє реалізувати складні кулінарні завдання: забезпечити м'якість м'яса, насичений смак соусу, кремову консистенцію пюре, вишуканий вигляд страви та високу продуктивність на кухні ресторану. Підібране обладнання є придатним як для fine dining-ресторанів, так і для гастрономічних бістро з авторським меню.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Книга про їж у та культуру харчування / Вінницький В. Б. Київ, 2023. Електронне видання. 272 с. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://surl.li/yduqmo>
2. Гаврилюк, Ю. М. Технологія приготування страв із птиці. Київ : Кондор, 2019. 200 с.
3. Баранов, В. Г., Волкова, Т. А., Гаврилюк, Ю. М. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 360 с.
4. Білецька, Г. В., Левицька, О. С. Сучасні технології в ресторанному господарстві. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 250 с.
5. Антощенко, О. М., Сметаніна, С. М. Українська кухня: традиції та сучасність. Харків : Світ Книги, 2020. 304 с.
6. Літвиненко, Л. В. Харчові технології: сучасні тренди та інновації. Київ : Ліра-К, 2021. 312 с.
7. Дудкіна, О. М., Яковенко, С. В. Органолептична оцінка якості м'ясної сировини та готових страв: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2022. 184 с.
8. Концепції розвитку ресторанного бізнесу в Україні / за заг. ред. Є. Клопотенка. Київ : Смолоскип, 2021. 276 с.
9. Kharchenko, V., Prykhodko, V. Modern Culinary Technologies in Restaurant Business. Kyiv: Ukraine Food Academy Press, 2020. 198 p.
10. Jospier. Офіційний сайт виробника. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://jospiergrill.com/>.
11. Thermomix. Офіційний сайт. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://thermomix.com/>.
12. Hendi. Офіційний сайт професійного обладнання. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://hendi.eu/>.
13. Ресторан «100 років тому вперед». Офіційний сайт Євгена Клопотенка. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://klopotenko.com/>.

14. Ресторан «Канапа». Офіційний сайт. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://kanapa-restaurant.com.ua/>.
15. Ресторан «Rebra&Kotlety». Офіційна сторінка. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://rebrakotlety.ua/>.
16. Baldwin, D. E. Sous-vide Cooking: A Review // *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2012. Vol. 1, No. 1. P. 15–30.
17. Codex Alimentarius. General Guidelines on Food Labelling and Quality Standards. FAO/WHO, 2020. 145 p.
18. Ferran Adrià. *The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià*. Phaidon Press, 2011. 384 p.
19. Євген Клопотенко. З чого почати: українська гастрономічна ідентичність. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://klopotenko.com/start/>.
20. Український кулінарний кодекс: традиційні і сучасні рецептури / за ред. І. М. Ковальчука. Львів : Піраміда, 2020. 228 с.
21. Сметаніна, С. М. Технології та обладнання підприємств ресторанного господарства. Київ : Арістей, 2021. 288 с.
22. Белов А. Сучасне обладнання в ресторанах: від су-від до хоспера // *Ресторатор*. 2023. № 4. С. 12–17.
23. Клопотенко Є. Зваблення їжею. Київ : Видавництво Старого Лева, 2021. 320 с.
24. Соловей О. І. Інноваційні технології приготування страв у закладах ресторанного господарства // *Харчові технології*. 2022. № 3. С. 28–34.
25. Мезенцев І. Технології сучасної гастрономії: практикум шефа // *Український шеф*. 2023. № 2. С. 22–25.
26. Присяжнюк Н. Г. Технологія приготування страв з м'яса птиці : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 168 с.
28. Tarasova Y. Innovative cooking methods and their implementation in restaurant menus // *Modern Trends in Culinary Arts*. 2022. Vol. 4(1). P. 45–53.
28. Системи приготування sous-vide: можливості і технологічні переваги // *HoReCa Expert*. 2021. № 6. С. 16–19.