**Львівський професійний коледж**
**готельно-туристичного та ресторанного сервісу**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

# Методичні рекомендації для проведення практичних занять і лабораторних робіт з дисципліни «Автентична та сучасна українська кухня»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Куян Н.П.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

**Пояснювальна записка**

Завдання для виконання практичних і лабораторних робіт розроблено відповідно до програми навчальної дисципліни «Автентична та сучасна українська кухня».

*Мета завдань*-систематизація теоретичного матеріалу, активізація пізнавальної діяльності учнів (студентів), поглиблення вивчення теоретичних питань, що розглядаються на семінарах, практичних та лабораторних заняттях.

На практичних та лабораторних заняттях здобувачам освіти слід ознайомитися із змістом завдань і методичними рекомендаціями щодо їх виконання. Після виконання завдань необхідно відповісти на запитання для контролю знань здобувачів освіти.

Звіт про виконання практичних та лабораторних робіт із дисципліни заноситься до журналу для практичних і лабораторних занять і оформляється за вимогами Єдиної системи конструкторської документації (ЄСКД) (див. додаток 1).

Звіт повинен містити назву, мету роботи, зміст завдань, висновки про їх виконання.

Підготовлений звіт у разі позитивної оцінки зараховується, і здобувач освіти допускається до виконання наступної практичної або лабораторної роботи.

**Додаток 1**

**Львівський професійний коледж**
**готельно-туристичного та ресторанного сервісу**

**Журнал**

для практичних і лабораторних занять (звіти) з дисципліни

---

---

Спеціальність:_____

Тема роботи:_____

Мета
роботи:_____

Зміст завдань:_____

Висновки_____

Група_____

Викладач_____

Виконавець_____

## Тематичний план

| №з/п | Кількість год | Тема | План практичних занять | Літерат. |
|---|---|---|---|---|
| **Розділ 2.Технологія приготування і подавання регіональних автентичних та сучасних страв української кухні** | | | | |
| **Тема 2.1. Страви населення Західної України** | | | | **6** |
| 1 | 2 | Приготування страв з овочів, характерних для львівської кухні. Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br>Дослідницька робота<br>1.Визначити кількість втрат при тепловій обробці овочів** | |
| 2 | 2 | Приготування страв з сиру, яєць, круп та борошна, характерних для галицької кухні. Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br>Дослідницька робота<br>1.Дослідити зміни, при тепловій обробці, сиру, яєць, круп** | |
| 3 | 2 | Приготування страв з риби, м’яса, субпродуктів, характерних для кулінарних традицій на території Західної України. Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br>Дослідницька робота<br>1.Визначити кількість втрат при тепловій обробці риби** | |
| **Тема 2.2. Страви населення Закарпаття, автентичні та сучасні формати** | | | | **4** |
| 4 | 2 | Приготування страв з овочів, риби, м’яса, характерних для Закарпатської області України.Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br>Дослідницька робота<br>1.Технологія приготування страви «Бограч». Історія страви** | |
| 5 | 2 | Приготування страв з круп та борошна, характерних для Закарпатської області України.Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br>Дослідницька робота<br>1.Технологія приготування страви «Гомбовці». Історія страви** | |
| **Тема 2.3. Технологія приготування страв населення Півдня України, автентичні та сучасні формати** | | | | **4** |
| 6 | 4 | Приготування страв з риби, м’яса, борошна. Вирішення ситуаційних завдань(Одеська, Миколаївська, Херсонська області, Автономна республіка Крим) | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br>Дослідницька робота<br>1.Технологія приготування страви з риби родини оселедцевих (Одеська область України)** | |
| **Тема 2.4 Технологія приготування страв населенням Наддніпрянщини, автентичні та сучасні формати** | | | | **6** |
| 7 | 4 | Приготування страв з овочів, риби, м’яса, борошна характерних для | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | населенням центрально-північних областей України Вирішення ситуаційних завдань | **2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br><u>Дослідницька робота</u><br>1.Технологія приготування страви з мяса (Київська область України)** | |
| 8 | 2 | Приготування козацьких страв. Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br><u>Дослідницька робота</u><br>1.Технологія приготування кулішу Історія страви** | |
| **2.5.Технологія приготування страв населенням Сходу України, автентичні та сучасні формати** | | | | **4** |
| 9 | 2 | Приготування страв з яєць, борошна, характерних для населення Слобожанщини.<br>Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br><u>Дослідницька робота</u><br>1.Технологія приготування страв з яєць, характерних для населення Харківської області** | |
| 10 | 2 | Приготування страв з риби, м'яса, характерних для населення Слобожанщини Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br><u>Дослідницька робота</u><br>1.Технологія приготування страв з м'яса населення Луганської області України** | |
| **Тема 2.6. Страви української обрядової кухні** | | | | **6** |
| 11 | 4 | Приготування українських страв в період християнських свят.<br>Вирішення ситуаційних завдань | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br><u>Дослідницька робота</u><br>1.Технологія приготування страв в період християнських свят (на вибір здобувача освіти)** | |
| 12 | 2 | Приготування українських страв в період родинних бенкетів Вирішення ситуаційних завдань. | **1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Заповнити розрахункову відомість<br>3.Скласти технологічні карти<br><u>Дослідницька робота</u><br>1.Технологія приготування ритуального хліба (на вибір здобувача освіти)** | |
| **Разом** | | | | **30** |

**Розділ 2.Технологія приготування і подавання регіональних автентичних та сучасних страв української кухні**

**Тема 2.1. Страви населення Західної України**

***Практична робота 1 (2 год.)***

*Тема*: Приготування страв з овочів, характерних для львівської кухні. Вирішення ситуаційних завдань

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з овочів, характерних для львівської кухні.

*Наочність:* Збірники рецептур, технологічні карти.

План

1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв
2.Заповнити розрахункову відомість
3.Скласти технологічні карти

**Дослідницька робота**

1.Визначити кількість втрат при тепловій обробці овочів для приготування запланованого асортименту страв

***Актуалізація опорних знань***

За українським стандартом овочами називають соковиті органи одно-, дво- та багаторічних трав`янистих рослин, які використовують свіжими або переробленими в їжу.

Розроблено три класифікації овочевих рослин. Чому рослин, а не культур? Тут існують деякі розбіжності в поглядах учених. Ми чомусь звикли до терміну "овочева культура", хоча це не зовсім правильно. Існує багато рослин, які можна використовувати як овочі, беручи їх прямо з природи. Наприклад, листки кульбаби, пшінки, медунки, кропиви, портулаку, грициків тощо. Хоча деякі з них уже введені в культуру. В Японії залюбки вирощують овочевий лопух - габо, в Китаї - грицики з широкими ніжними листками, у Франції - кульбабу для одержання відбілених листків. Тому, на наш погляд, краще вживати термін "овочева рослина". Що стосується слова "культура", то воно краще підходить до різних сфер діяльності людини - виховання, освіта тощо. В Стародавньому Римі слово "cultura" означало виховання або вирощування. Виходячи з таких тлумачень, можна говорити "технологія помідора в тепличній культурі" або "культура огірка під агроволокном". Це добре зрозуміли біотехнологи, які пишуть "культура тканин камбію" як вирощування клітин камбію в спеціальних поживних середовищах.

Основою знань про овочеві рослини є ботанічна класифікація на основі морфологічних ознак різноманітних органів - насіння, квіток, листків, стебел, кореневої системи. В природі дуже велике різноманіття рослин. Овочеві рослини належать до двох класів - одно- та дводольних квіткових рослин, які ростуть в усіх кліматичних умовах - від тропіків до тундри, від боліт до пустель, від низин до високих гір. Невелику кількість овочів дають голонасінні, папороті та гриби.

Щодо овочів, то українці поки що не можуть похвалитися великим різноманіттям. З однодольних ми вирощуємо овочеві рослини тільки трьох родин - Цибулеві (цибуля ріпчаста, батун, порей, цибуля багатоярусна, цибуля - шніт, запашна, слизун, часник ), Холодкові, або Спаржеві (холодок або спаржа), Злакові (кукурудза цукрова). Дещо більше різноманіття овочів дають нам дводольні рослини. Перше місце займає родина Капустяні - капуста білоголова і червоноголова, савойська, цвітна, брюссельська, кольрабі, пекінська, китайська, гірчиця салатна, редька, редиска, хрін та катран. На другому місці родина

Пасльонові (картопля, помідор, перець, баклажан). Третє місце за значущістю для українця займає родина Селерові - морква, петрушка, пастернак, селера та кріп.

Дуже полюбляє наш народ родину Гарбузові. Гарбуз - це символ городнього господаря, який "ходить по городу, питається свого роду: ой чи живі, чи здорові всі родичі гарбузові". До таких "родичів" відносяться диня - "гарбузова господиня", огірочки - "гарбузові сини й дочки" та ще й кабачок, патисон та крукнек. Родина Лободові - буряк столовий, мангольд та шпинат. Стародавніми овочевими рослинами в наших краях була родина Бобові - біб овочевий, горох та відносно недавно (приблизно 300 років тому) прижилася квасоля. З родини Айстрові вирощують салат латук, естрагон. Завершує городництво родина Гречкові - щавель та ревінь. Здавалося б, що це багато - аж 11 родин! Але порівняно зі світовими рослинними ресурсами -дуже мало! Тому і не дивно, що наш стіл бідний на овочеву екзотику.

Для зручностей маркетингу, переробки та використання всі овочі поділяють на групи залежно від особливостей продуктивних органів, які використовують в їжу:

- листкові (салат, кріп, щавель, селера листова, петрушка листова) та черешкові - ревінь та селера черешкова. Дещо окремо виділяється шпинатна група, у яких листки та черешки використовуються у відвареному вигляді для приготування пюре - шпинат та лобода садова. У капусти білоголової, червоноголової, савойської, брюссельської та салату головчастого листки утворюють головки;
- стеблеплідні (капуста кольрабі та спаржа);
- квіткові, у яких використовуються в їжу приймочки маточки (шафран), пелюстки (гарбуз), суцвіття (артишок, капуста цвітна та броколі), молоді квітконоси (стрілкуючі сорти часнику). В тропіках діапазон використання окремих органів квіток у якості овочевої продукції значно ширший. Так у деяких видів пальм використовують чоловічі суцвіття (волоть), у банана - бутони чоловічих квіток;
- кореневі (буряк столовий, морква, петрушка та селера кореневі, пастернак, редька, редиска) та бульбоплідні - картопля;
- плодові. Плоди як продуктовий орган бувають різні. Найбільш поширеними плодами є ягоди (помідор, перець, баклажан, огірок, кавун, диня, гарбуз, кабачок та патисон). У бобу, гороху, квасолі, вігни та сої плодом є біб, а в кукурудзи цукрової - початок (качан);
- цибулинні (цибуля і часник). Щоправда, такі багаторічні цибулі, як батун, цибуля запашна та цибуля-слизун, шнітт-цибуля формують дер-новинки з великою кількістю бруньок, із яких утворюються листки, так зване "перо", без утворення цибулин;
- пряні. Це дуже велика група овочевих рослин, із яких готують приправи для покращення смакових якостей їжі, використовуючи для цього найрізноманітніші органи рослин: листки - кріп, коріандр, крес-салат, селера, м`ята, шавлія, котовник, фенхель, материнка, приймочки квіток -шафран, кореневища - імбир, плоди - перець гіркий, насіння - кмин та чорнушка (нігела);
- гриби. Дуже важлива, але водночас окрема особлива група як для виробництва, так і для споживача.

https://agromage.com/stat

**Контрольні запитання**

1.Під впливом яких етносів формувалися кулінарні традиції Галичини

2.Що поєднює Галицькі кулінарні традиції з Грецією, Італією, Німеччиною, Польщею, Вірменією тощо?

3.Який кулінарний слід залишив у Львові грек Костянтин Корнякт

4.В чому відмінність львівської цитринової (лимонної) зупи (супу) від грецького супу «Авголемоне»?

5.Що таке «Кандибар »?

6.Чим відрізнялася Галицька міська «кухня» від «сільської» Галицької кухні?
7.Визначіть мету «сільської »Галицької кухні
8.Технологія приготування «Засипаної капусти»
9.Технологія приготування борщу «Галицького»
10.Чим цінні овочі
11.Які овочі характерні для страв, які готують на території України під назвою Галичина?
12.Яка цінність пастернака?
13.Як обробляють капустяні овочі?
14.Як обробляють зелену цибулю і салатно-шпинатні овочі? Поясніть, чому.

**Завдання 1.**

Ознайомтесь із наповненням сайту, Душар Маріанни Ігорівни — української письменниці про історію їжі, яка спеціалізується на кулінарній спадщині української діаспори США та Галицького регіону у Східній Європі, антропологині
https://panistefa.com/smazheni-lysychky-z-kartopleyu/

**Завдання 2.**

Опрацюйте технологію приготування страв, розміщених на сайті Маріанни Душар, визначіть кількість овочевої сировини, яка використовується для цих страв (2 порції, вага брутто):
1.Дзьобачки зелені
2.Мезе з буряка і айви
3.Салатка Донжуанська з «Львівської кухні»
4.Квашена черемша
5.Мізерія
6.Салата з моркви, петрушки і цибулі пори
7.Тепла салатка з язиком і смаженим кабачком
8.Волок
9.Гарбузяні налисники, надівані сиром з кропом і сезамом
10.Мацебрай

**Завдання 3.**

Подайте товарознавчу характеристику основним групам рослинної сировини, що використовується для приготування вищезгаданих страв

**Завдання 4.**

Складіть технологічну карту на салат «Мізерія», (1порція та 3 порції)

**Тема 2.1. Страви населення Західної України**

***Практична робота 2 (2 год.)***

*Тема*: Приготування страв з сиру, яєць, круп та борошна, характерних для галицької кухні. Вирішення ситуаційних завдань

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з сиру, яєць, круп та борошна, характерних для галицької кухні.
*Наочність:* Збірники рецептур, технологічні карти.

План

1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв
2.Заповнити розрахункову відомість

3.Скласти технологічні карти

**Дослідницька робота**

1.Дослідити зміни, при тепловій обробці, сиру, яєць, круп

**Контрольні запитання**

1.На які речовини багаті сир, яйця, крупи.
2.Які крупи характерні для страв, які готують на території України під назвою Галичина?
3.Яка особливість Карпатського сиру?
4.Як обробляють крупи перед приготуванням?

**Завдання 1.**

Ознайомтесь із наповненням сайту
https://panistefa.com/smazheni-lysychky-z-kartopleyu/

**Завдання 2.**

Опрацюйте технологію приготування страв, визначіть кількість сиру, круп, яєць (2 порції, вага брутто):
1.Гарбузова зупа-пюре із імбиром і яблуками
2.Шпіцована бринза
3.Ліниві пироги з сиру і бринзі
4.Фйоли (завиванці) з зелениною і бриндзьою в горіховому соусі
5.Гарбузові пляцки
6.Бануш
7.Гречка з сиром і яйком на м'яко
8.Вівсянка з яйцем, журавлиною та горішками
9.Гарбузяні налисники, надівані сиром з кропом і сезамом
10.Пісні голубці з пшоном і грибами
11.Саджені яйця на левантійський манер

**Завдання 3.**

Подайте товарознавчу характеристику круп, що використовується для приготування вищезгаданих страв

**Завдання 4.**

Складіть технологічну карту на закуску «Шпіцована бринза», (1 та 20 порцій)

**Тема 2.1. Страви населення Західної України**

***Практична робота 3 (2 год.)***

*Тема*: Приготування страв з риби, м'яса, субпродуктів характерних для кулінарних традицій на території Західної України . Вирішення ситуаційних завдань

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з риби, м'яса, субпродуктів, характерних для кулінарних традицій на території Західної України.
*Наочність:* Збірники рецептур, технологічні карти.

План

1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв
2.Заповнити розрахункову відомість
3.Скласти технологічні карти

**Дослідницька робота**

1.Дослідити зміни, при тепловій обробці риби.

**Завдання 1.**

Ознайомтесь із наповненням сайту
https://panistefa.com/smazheni-lysychky-z-kartopleyu/

**Завдання 2.**

Опрацюйте технологію приготування страв, розміщених на сайті, визначіть кількість рибної, м'ясної сировини та субпродуктів (2 порції, вага брутто):

1.Форшмак «Гегакте геринг»
2.Смажений короп
3.Теляча печеня з мигдалем
4.Фйоли (завиванці) з зеленіною і бриндзьою в горіховому соусі
5.Авантурка з вудженого баламута і соленої цитрини
6.Печений паштет з перепілячих печінок
7.Смажені свинячі нирки з цибулею і яблуком
8.Свинина печена з яблуками
9.Капустяні завиванці
10.Карменадлі з цитриною

**Завдання 3.**

Подайте товарознавчу характеристику субпродуктів, що використовується для приготування вищезгаданих страв

**Завдання 4.**

Складіть технологічну карту на закуску «Карменадлі з цитриною», (1 та 20 порцій)

**Запитання для домашнього опрацювання**

1.Як харчувалася Галицька еліта в XI-XIV століттях
2.Львівська кухня як найбільша родзинка кухні Галицької
3.Давні Галицькі страви: кашанка, пажиброда, засипана капуста, флячки, забейцована печеня
4.Особливості кулінарної лексики Галичини
5.Історії ресторанів Львова та Галичини зокрема

**Теми дослідницько-пошукової роботи (реферати, презентації)**

1.Міська кухня Галичини
2.Кухня Галицьких сіл
3.Кулінарні смаки та традиції у відомих Галицьких родинах

- Кухня Франківського дому
- Що полюбляв їсти Михайло Грушевський
- Улюблені смаколики Соломії Крушельницької….

4.Історії закладів харчування Галичини

**Література**

1. Винничук Ю. Галицька кухня. Історія, рецепти та обличчя.-Львів, 2014
2. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження / С. А. Яценко //-Житомир, 2006.
3.Доктрина галицької кухні: http://www.gcc.in.ua/uk/doctrine/

**Тема 2.2. Страви населення Закарпаття, автентичні та сучасні формати**

***Практична робота 4 (2 год.)***

*Тема*: Приготування страв з овочів, риби, м'яса, характерних для Закарпатської області України. Вирішення ситуаційних завдань

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з овочів, риби, м'яса, характерних для Закарпатської області

*Наочність:* Збірники рецептур, технологічні карти.

План

1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв
2.Заповнити розрахункову відомість
3.Скласти технологічні карти

**Дослідницька робота**

Технологія приготування страви «Боґрач». Історія страви

***Актуалізація опорних знань:***

Закарпатська кухня асоціюється з трьома словами: *мультиетнічна, здорова, смачна*

- "мультиетнічна", бо ввібрала в себе ту цікаву історичну мозаїку культур, які проживають на території Закарпатської області;
- "здорова", тому що значна частина закарпатської кухні – це вегетаріанські страви. Адже м'ясо не було повсякденною стравою у Закарпатських селах і багато страв готувалося з овочів та круп, які вирощувалися на городах;
- божевільно «смачна".

Кухня населення Закарпатської області України– мабуть найбільш мальовнича, виразна та різноманітна кухня з усіх українських в цілому. Пов'язано це з особливістю історії Закарпаття. Унікальність і різноманітність формувалось протягом багатьох століть і включає в себе традиції і самобутність кухні багатьох народів.

Західна частина Карпатських гір потрапила під вплив Австро – Угорщини, Чехословаччини, Румунії. Крім того, в ній звучать відгук німецької, польської та єврейської.

Також закарпатська кухня яскраво представлена рецептами з інших регіонів України: полтавські галушки, слобожанські деруни, донецькі налисники.

Кожна страва закарпатської кухні відрізняється, маючи свою родзинку і здатна здивувати навіть вимогливого гурмана.

Збереглися навіть стародавні унікальні рецепти: дзьобачки, ріпа, лопатки, пасуля.

Закарпаття – багатонаціональний край, кожний народ, який жив на цій щедрій землі, залишив нащадкам декілька популярних рецептів. Однак найсильнішим був і залишається вплив угорської кухні. Взимку добряче може зігріти боб-гуляш – традиційний угорський гарячий суп з квасолі

Найбільш популярна гаряча м'ясна страва – боґрач, який угорці готують ще з часів переходу через Карпати в Паннонію.

Боґрач – (перша страва) це густа суміш м'яса, грибів, цибулі, перцю, часника та інших інгредієнтів. Готують його в казанку на відкритому вогні (навіть назва вказує на це: по угорськи «казанок» – «bogracs»). По легенді, угорці сильно перчили свої страви під час турецьких війн, щоб вороги не могли з'їсти приготоване. Турки вже давно не загрожують спокою жителів Закарпаття, а традиція додавати в їжу багато перцю залишилась.

Гуцульська складова закарпатської кухні – це банош і бринза. Ці страви традиційно готували тільки чоловіки.

Для баноша (бануша) потрібні свіжі вершки (або овеча сметана) і кукурудзяна борошно, а помішувати його слід дерев'яною ложкою. За переказами, цю кашу вперше приготував

гуцул Банош під час голоду, коли з їжі залишались лише сметана і борошно. До баноша традиційно подають шкварки і смажені гриби.

Трохи схожий на банош румунський вклад в закарпатські страви, мамалига, вона ж токан – кукурудзяна каша (італійці її називають полента, а угорці – пуліска). До мамалиги подають гриби, бринзу, м'ясо, сметану, шкварки.

Взагалі кукурудза відігравала дуже важливу роль в раціоні закарпатців. За легендою перший качан кукурудзи на Закарпаття привіз із турецького полону на Ужгородщину, в село Баранинці, місцевий солдат, який зміг його вивезти сховавши в своїй шапці. Це було ще в XV столітті. Протягом тривалого часу кукурудзу в Закарпатті навіть називали «турецькою пшеницею». А традиція посиденьок за очищенням качанів кукурудзи, коли родичі і друзі могли поговорити за нескладною роботою про все що завгодно, навіть увійшла в крилаті вирази: в Угорщині є вислів «чистити кукурудзу», еквівалентний українському «розводити теревені», або російському «точити ляси»

Гурка – блюдо яке прийшло на терена Закарпаття з Угорщини. Це ковбаса, для начинки якої використовується свиняча кров, легені, печінка, рис пшоно і кукурудза.

Ще одна закарпатська страва – палачінти (молдавани називають їх плациндами). Випічка млинці із прісного тіста (пісні), які можуть бути із солодкою або несолодкою начинкою.

Варто також спробувати кремзлики (інші місцеві назви: кийзлики, гиглі, рисилованики) – картопляні оладки, схожі на деруни.

У перелік страв закарпатської кухні зі Словаччини прийшла традиційна закуска – смажений сир, чудова закуска до місцевого вина.

Німецький внесок в закарпатську кухню – шовдарь (копчений свинячий окорок), який традиційно готують на Великодень.

Домашня закарпатська кухня з Чехії: в Закарпаття прийшла оригінальна страва з безліччю варіацій – кнедлики. Вони готуються з дріжджового тіста, сирої чи вареної картоплі, м'яса, сиру та відварюються до готовності. Кнедлики чудово смакують разом з соусами, бульйоном, смаженою цибулею, сметаною, а солодкі кнедлики, посипані подрібненими горіхами, вживають з різноманітними фруктовими сиропами називають гомбовцями.

**Запитання для контролю знань**

1. Розкрийте основні фактори які формують підґрунтя національної кухні населення Закарпаття.
2. Висвітліть виникнення і розвиток кулінарних традицій Закарпатського краю
3. Визначте сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві Закарпатської області
4. Охарактеризуйте види та асортимент страв Закарпатської області.
5. Охарактеризуйте способи механічної обробки сировини характерної для страв Закарпатської кухні.
6. Систематизуйте способи теплової обробки продуктів в процесі приготування страв Закарпатської кухні, дайте їм характеристику.
7. В яких стравах, Закарпатської кухні, використовують продукти, що пройшли процес ферментації?

**Завдання 1.**

Ознайомтесь із наповненням сайту
https://www.kolyba.org.ua/transcarpathian-cuisine

**Завдання 2.**

Опрацюйте технологію приготування страв, розміщених на сайті, визначіть кількість овочів, риби та м'яса (2 порції, вага брутто):
1.Сегединський гуляш
2.Підбивні крумплі
3.Закарпатські пасулі
4.Страпачки з капустою
5.Форель запечена у фользі
6.Короп запечений з шампіньйонами
7.Голубці з квашеної капусти з м'ясом і копченим салом
8.Нокедлі
9.Лоці печене по-закарпатські
10.Шовдирь великодній

**Завдання 3.**
Товарознавча характеристика м'яса, що використовується для приготування вищезгаданих страв

**Завдання 4.**
Складіть технологічну карту на закуску «Лоці печене по-закарпатськи», (1 та 20 порцій)

**Тема 2.2. Страви населення Закарпаття, автентичні та сучасні формати**

***Практична робота 5 (2 год.)***

*Тема*: Приготування страв з круп та борошна, характерних для Закарпатської області України. Вирішення ситуаційних завдань

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з круп та борошна, характерних для Закарпатської області

*Наочність:* Збірники рецептур, технологічні карти.

План

1.Виконати розрахунки: визначити кількості сировини для запланованого асортименту страв
2.Заповнити розрахункову відомість
3.Скласти технологічні карти

**Дослідницька робота**

Технологія приготування страви «Гомбовці». Історія страви

**Завдання 1.**

Ознайомтесь із наповненням сайту
https://www.kolyba.org.ua/transcarpathian-cuisine

**Завдання 2.**
Опрацюйте технологію приготування страв, розміщених на сайті, визначіть кількість круп та борошна (2 порції, вага брутто):
1.Гречана каша з грибами запечена
2.Кукурудзяна запіканка з грибами
3.Голубці з грибами зі свіжої капусти
4.Рис з грибами по-верховинськи
5.Токан з сиром по-тячівськи
6.Мамалига

7.Палачінти
8.Кіфлики
9.Шош-перець

**Завдання 3.**
Товарознавча характеристика круп, що використовується для приготування вищезгаданих страв

**Завдання 4.**
Складіть технологічну карту на закуску «Кукурудзяна запіканка з грибами», (1 та 20 порцій)

**Запитання для домашнього опрацювання**

1. Використання локальних продуктів у приготуванні страв Закарпатської кухні
2.Гастрономічні тури Закарпаття: сучасний стан і перспективи
(дивитися табл.1)

Таблиця 1

| Назва заходу | Дата проведення | Місце проведення |
|---|---|---|
| «Червоне вино» | 11-15 січня | м. Мукачеве |
| Конкурс різників свиней - гентешів | Останні вихідні січня | с. Геча |
| «Ужгородська палачінта» | Кінець лютого | м. Ужгород |
| Всеукраїнський фестиваль вареників | 17 березня | м. Яремче |
| «Біле вино» | 3-5 березня | м. Берегово |
| Фестиваль вина і меду «Сонячний напій» | Перші субота-неділя травня | м. Ужгород |
| «Берлибашський бануш» | Травень | с. Костилівка |
| Фестиваль виноградарів і виноробів «Угочанська лоза» | Травень | м. Виноградів |
| Фестиваль тушкованого півня | 30 червня | с. Косонь |
| «Червона черешня» | Червень | с. Пацканьово |
| Фестиваль ріплянки | Червень | с. Колочава |
| Фестиваль сиру «Молочна ріка» | Липень | с. Стужиця |
| Фестиваль чорниці «Верховинська яфина» | 5 серпня | с. Гукливе |
| Фестиваль голубців | Початок серпня | с. Великий Бичків |
| Сливовий фестиваль «Свято Леквара» | 25 серпня | с. Геча |
| Солодке свято меду в Мукачеві | Серпень | м. Мукачеве |
| Фестиваль «Гуцульська бринза» | 5-6 вересня | м. Рахів |
| «Варишське пиво» | 15-18 вересня | м. Мукачеве |

**Теми дослідницько-пошукової роботи (реферати, презентації)**

1.Страви Закарпатських угорців
2.Страви Закарпатських словаків
3.Страви Закарпатських чехів
4.Страви Закарпатських німців
5.Страви Закарпатських румун
6.Страви Закарпатських ромів
7.Страви Закарпатських євреїв
8.Гуцульські страви

**Тема 2.3. Технологія приготування страв населення Півдня України, автентичні та сучасні формати**

***Практична робота 6 (4 год.)***

*Тема:*Приготування страв з риби, м'яса, борошна. Вирішення ситуаційних завдань(Одеська, Миколаївська, Херсонська області, Автономна республіка Крим)

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з риби та морепродуктів.

*Наочність:* Збірники рецептур, технологічні карти.

**Дослідницька робота**

Технологія приготування страв з риби родини оселедцевих (Одеська область України)

***Актуалізація опорних знань:***

*(період Старої й Олешківської Січі (1652-1734 рр.)*

Одним з найбільш поширених і масових видів промислової діяльності груп українського населення у другій половині XVII-XVIII ст. було рибальство.

Рибальством, особливо у XVIII ст., займалися в різні пори року, колективно й індивідуально, використовуючи різні способи вилову риби. Феодосій Макарєвський зазначав, що рибалки утримували приручених видр, які виловлювали рибу й доставляли її своєму хазяїну.

У XVIII ст. на Дніпрі, Бузі, на узбережжях Азовського та Чорного морів у різних місцях згадуються рибні заводи, які працювали цілий рік. Для перебування там хазяїв і наймитів узимку будувалися хати, землянки, а влітку переважно вони жили в куренях.

На превеликий жаль наявні в нашому розпорядженні матеріали не дозволяють установити загальну кількість рибних заводів, які знаходились на узбережжях Азовського та Чорного морів і по берегах місцевих рік. З опису земель, що відійшли згідно з умовами Кючук-Кайнарджійського договору до Російської імперії, тобто від річки Кам'янки на правому березі Дніпра до Дніпровсько- Бузького лиману і лівому березі Бугу до Гарду, довідуємося про 34 заводи. Однак, окрім Дніпра та його приток, у XVIII ст. запорожці виловлювали рибу в Азовському морі. Їхні рибні заводи згадуються на узбережжі Азовського моря від Берди до Єйської затоки. Є всі підстави вважати, що на східному узбережжі завели вони свої промисли під час перебування у складі Кримського ханства, тобто під час Олешківської Січі. Східне узбережжя Азовського моря, до Єйської коси, до 1746 р. знаходилося у віданні Єланецької паланки, що розташувалась на схід від Кальміуської.

В Азовському морі виловлювали білугу, осетра, севрюгу, стерлядь, шипа, сома, коропа, щуку, судака, ляща, чехоню, оселедця, тараню, камбалу та іншу дрібнішу рибу; в Дніпрі – переважно коропа, ляща, судака, щуку, виризуба, тараню, чехоню, чорнуху, окуня, бичків та ін. Значно менше – осетрів, білуги, чечуги, пістрюги. У допливах Дніпра, озерах і ставках – здебільшого карасів і линів. Укладачі опису 1774 р. перераховують у Дніпровсько-Бузькому лимані 19 видів риби.

Виловлена риба частково продавалася свіжою місцевим мешканцям і приїжджим чумакам, а решта перероблялася. З осетрових добували ікру. Велика білуга, завдовжки до 4 аршинів (до 2 м 85 см), давала до 3 пудів ікри, котра з добавкою такої ж кількості солі продавалася по 80 коп. Рибу розрізали вздовж на декілька шматків і солили у великих ночвах. Пуд засоленої білуги продавався також по 80 коп. Внутрішня плівка міхура відділялася від зовнішньої (твердої), скручувалася й висушувалася, потім використовувалася для виготовлення клею. Клей приготовляли переважно з міхурів осетрів, севрюги, стерляді, шипа, сома та коропа. Однак найкращим вважався осетровий клей. Хрящеві зв'язки, що знаходилися вподовж хребта, висушувалися й продавалися під назвою «в'язиги» для приготування соусів.

Риба середньої величини (сом, короп, щука, судак, лящ, чехоня) розрізалася вздовж на дві частини й клалася в соляний розчин на 4 дні, після цього виймалася й просушувалася. Дрібну рибу розрізали, потрошили, нанизували, кожен вид окремо по 10 штук, на шнурок, що

продівався через отвори очей. Після цього її також клали на 4 дні до соляного розчину й висушували на сонці.

**Контрольні запитання**

1. Яка харчова цінність риби?
2. Як поділяється риба за вмістом жиру?
3. Які напівфабрикати готують з риби
4. Які вироби готують із котлетної рибної маси?
5. Які основні правила варіння риби?
6. Які основні правила смаження риби?
7. Яку рибу використовують для смаження і припускання?
8. Як підготувати мідії до теплової обробки?
9. Як розраховують кількість спецій і солі для варіння риби?
10. Як підбирають соуси до страв з риби?
11. Як підбирають гарніри до страв з риби?
12. Які вимоги до подавання страв з відвареної, припущеної і смаженої риби?
13. Які прийоми теплової обробки використовують для риби, що має багато дрібних кісток?

***Методичні рекомендації***

У рецептурах на страви зі свіжої риби закладання сировини та вихід готової страви вказані на рибу великих або інших розмірів нерозроблену. Виняток становлять окунь морський, луфар і бельдюга океанічні, тріска, зубатка плямиста, мерланг, які надходять в основному, без голови, патрані, а також осетер, севрюга, білуга, палтус, що надходить патраний з головою. Окрім того, в рецептурах дані норми закладання риби спеціального розбирання (напівфабрикат), що випускається промисловістю.

Для визначення норми закладання і виходу страв з риб, не вказаних в рецептурах, або які надходять в іншому вигляді промислової обробки, слід використовувати дані, які наведені в таблиці 27 "Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів з риб із кістковим скелетом (усіх родин) при використанні сировини з риби спеціального розбирання".

Таблиця № 230 "Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із риб з хрящовим скелетом (родини осетрових) при використанні сировини та напівфаб- рикатів (риба, розбирання на локон)".

У вступі до підрозділу або у рецептурах вказуються прийняті способи розбирання риби, від яких залежать норми відходів при холодній обробці.

При надходженні сировини нестандартних кондицій слід також керуватися таблицями № 227, 29, 30, враховуючи масу риби після теплової обробки та спосіб розбирання.

За смаком найкраще риба поєднується з гарнірами із картоплі. Додатково, як гарнір, можна використовувати огірки, помідори свіжі, солені, мариновані, салат з капусти 50–70 г (нетто) на порцію.

При тепловій обробці риби використовують спеції з розрахунку на порцію:

сіль – 3 г,

перець чорний – 0,01 г, лавровий лист – 0,01 г.

При подаванні рибні страви посипають подрібненою зеленню петрушки, кропу або селери (1–3 г нетто на порцію) або оформляють гілочкою зелені.

Розрахунок кількості сировини при приготуванні страви із риби з гарніром та соусом слід проводити враховуючи, що рецептури гарнірів та соусів дані на 1000 г виходу, тому при необхідності відпускання заданої кількості порцій страви з риби, визначають загальну кількість гарніру та соусу, а потім сировину для їх приготування.

Наприклад. Розрахувати кількість продуктів для приготування 10 порцій риби

смаженої гриль (рец. 528 [2]).

№ 528 *Риба, смажена гриль*

| № з/п | Найменування сировини | Мб (г) | | Мн (г) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 п | 10 п | 1 п | 10 п |
| 1 | Судак | 317 | 3170 | 152 | 1520 |
| 2 | або осетер | 344 | 3440 | 152 | 1520 |
| 3 | або севрюга | 319 | 3190 | 152 | 1520 |
| | Із напівфабрикатів: | | | | |
| 6 | Лосось | 193 | 1930 | 156 | 1560 |
| 7 | або судак | 211 | 2110 | 152 | 1520 |
| 9 | Олія | 8 | 80 | 8 | 80 |
| 10 | Кислота лимонна | 0,5 | 5 | 0,5 | 5 |
| 11 | Петрушка (зелень) | 8 | 80 | 6 | 60 |
| | Маса риби смаженої | – | | 125 | 1250 |
| 12 | Гарнір №№ 760, 761 | – | | 150 | 1500 |
| | Вихід з жиром | | | 285 | 2850 |
| | з соусом | | | 325 | 3250 |

№ 760 *Картопля смажена (із вареної)*

| № з/п | Найменування сировини | Мб | | Мн | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 кг | 1,5 кг | 1 кг | 1,5 кг |
| 1 | Картопля ломтиками | 1656 | 2484 | 1205 | 1807 |
| 2 | Жир тваринний топлений харчовий, або кулінарний жир або олія | 96 | 144 | 96 | 144 |
| | Вихід | – | | 1000 | 1500 |

*Таким же чином розраховуємо кількість соусу.

**Зміст задач**

1. Скільки порцій фаршированої риби порційними шматками можна приготувати з 20 кг сазана дрібного розміру?

2. Визначити набір продуктів для приготування 120 порцій страви "Риба смажена в сухарях на решітці" з картоплею смаженою в ресторані, якщо шеф-кухар отримав лосось каспійський нерозібраний середнього розміру.

3. Розрахувати кількість сировини для приготування 25 порцій страви "Риба, запечена під молочним соусом" (рец. 539 [2]).

4. Розрахувати набір сировини для приготування 70 порцій солянки з риби на сковороді, якщо використовується севрюга з головою середнього розміру (рец. 540).

5. Розрахувати кількість сировини для приготування стра- ви "Риба в тісті смажена" (рец. 530 [2]).

6. Розрахувати кількість сировини для приготування 30 порцій страви "Креветки з рисом" (рец. 557 [2]).

7. Розрахувати кількість сировини для приготування страви "Кальмари у томатному або сметанному соусі" (рец. 559 [2]).

8. Розрахувати кількість сировини для приготування страви "Креветки відварені натуральні" (рец. 555 [2]).

**Тема 2.4 Технологія приготування страв населенням Наддніпрянщини, автентичні та сучасні формати**

***Практична робота 7 (4 год.) 8 (2год)***

*Тема:* Приготування страв з овочів, риби, м'яса, борошна характерних для населенням центрально-північних областей України Вирішення ситуаційних завдань

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з овочів, риби, м'яса, борошна характерних для населенням центрально-північних областей України

*Наочність:* Збірники рецептур, технологічні карти.

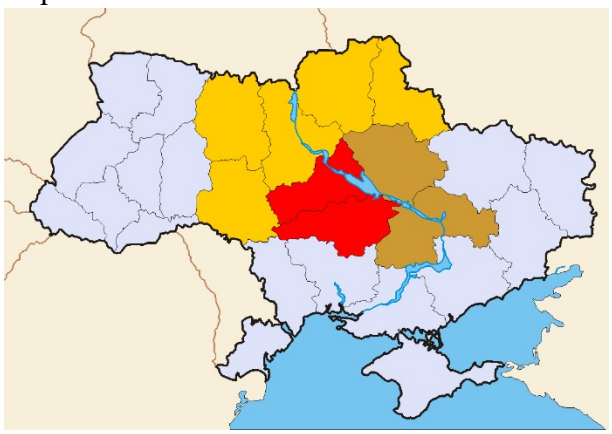
***Актуалізація опорних знань:***

Центральна Україна-культурно-історичний регіон України, до складу якого входять:

- Вінницька область
- Дніпропетровська область
- Кіровоградська область
- Полтавська область
- Черкаська область
- Криворізька агломерація

**Криворізька агломерація** — агломерація з центром у місті Кривий Ріг. Простягається вздовж річок Саксагань та Інгулець на 120 км з півночі на південь. Головні чинники створення і існування агломерації: залізорудний басейн Кривбас, перепуття головних транспортних шляхів, близькість інших центрів гірничої, металургійної, машинобудівної промисловості і морських портів.

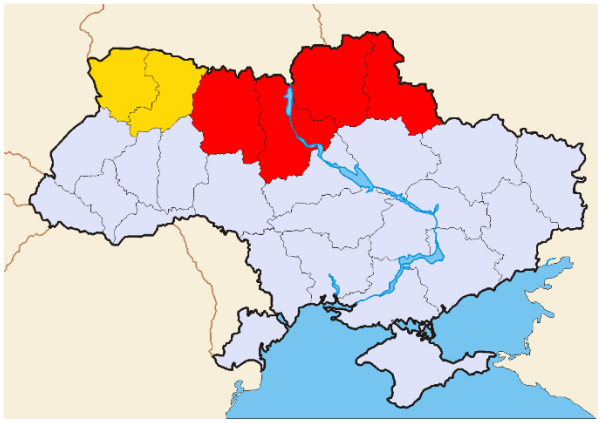
Карта 1



Північна Україна представлена такими областями: (карта 2)

- Житомирська область
- Київська область
- Чернігівська область
- Сумська область

Карта 2



**Контрольні запитання**

1.Який продуктовий набір формував харчовий раціон населення Північних областей України?

2.Чому населення Центральної частини України, готуючи буденні страви, надавало перевагу зерновим культурам. Яким саме?

3.Які види риби використовували для приготування рідких страв (юшки, солянки, борщу), на території сучасної Дніпропетровської області?

**Завдання 1.**

Заповніть таблицю:

| № з/п | Назва борщу | Особливості рідкої основи | Особливості технології приготування | Особливості подавання |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Борщ «Полтавський» | | | |
| 2. | Борщ «Чернігівський» | | | |
| 3. | Борщ «Київський» | | | |
| 4. | Борщ «Кіровоградський» | | | |
| 5. | Борщ Дніпровський | | | |
| | …….. | | | |

**Завдання 2**. Розрахуйте кількість сировини для приготування 2-х буденних страв, характерних для Сумської обл., Полтавської обл, Дніпропетровської обл.(на власний вибір)

**Теми для домашнього опрацювання (реферат, презентація)**

1.Кухня королеви Бони Сфорци (Вінницька область, м.Бар)
2.Дніпропетровщина кулінарна («спаська» затірка або качана каша, петриківська каша, козацька страва «Саломаха»)
3.Смачна Кіровоградщина
4.Що любив їсти Іван Котляревський та Микола Гоголь
5. Страви з картоплі (Черкаська область)
6.Страви з ріпи (Київська область)

**Література**

1.Железнк С. Звичаї нашого роду. Страви української кухні.-К.: Генеза, 2019
2. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П’ятницької. – К., 2015
3. П’ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія / Г.Т П’ятницька, 2015

4. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб., 2016

## 2.5.Технологія приготування страв населенням Сходу України, автентичні та сучасні формати

***Практична робота 9 (2 год.)10 (2год)***

*Тема:* Приготування страв з яєць, борошна, риби та м'яса характерних для населення Слобожанщини. Вирішення ситуаційних завдань.

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з яєць, борошна.

*Наочність:* Збірники рецептур, технологічні карти.

**Дослідницька робота**

- Технологія приготування страв з яєць, характерних для населення Харківської області
- Технологія приготування страв з м'яса населення Луганської області України

***Актуалізація опорних знань:***

Яйця широко використовують в кулінарії. Вони значно поліпшують смак готових виробів і збільшують їх поживність. Яйця здавна були традиційною слов'янською їжею. Вони є символом відродження природи і весни, тому жоден Великдень не обходиться без крашанок та писанок, а Великодні частування завжди починалися із свяченого яйця.

Залежно від виду птиці розрізняють яйця курячі, качині, гусячі, індичі. Яйця водоплавної птиці для приготування страв не використовують, оскільки вони можуть бути джерелом інфекційних захворювань.

Яйце – в основному білковий продукт, дуже високої харчової і біологічної цінності, оскільки у ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для життєдіяльності людини. До складу курячого яйця входять білки (12, 7 %), жири (11,5 %), вуглеводи (0,6-0,7 %), мінеральні речовини (1,0 %), вода (74 %), вітаміни D, E, каротин, B1, B2 B6, PP, холін. Енергетична цінність 100 г курячих яєць – 157 ккал., або 657 кДж. За поживністю яйце можна прирівняти до 40 г м'яса або 200 г молока. Яйце куряче складається із шкаралупи (12 %), білка ( 56 %) і жовтка (32 %).

Шкаралупа має пористу структуру, захищає яйце від мікроорганізмів. Вона містить вуглекислий і фосфорно-кислий кальцій, магній та органічні речовини. Поверхня яйця покрита надшкаралупною плівкою.

Під шкаралупою знаходиться щільна підшкаралупна оболонка і білкова оболонка, які захищають яйце від попадання мікрофлори, проте пропускають гази і водяну пару.

На тупому кінці яйця між шкаралупкою і білковою оболонками розміщена повітряна камера. При зберіганні яєць вона збільшується, оскільки всихає вміст яйця.

Білок складається з кількох шарів прозорої тягучої, майже безбарвної маси, яка при збиванні утворює піну. Найщільніший білок розміщений в середині яйця, а найміцніший (градинки) утримує жовток у центрі яйця.

Хімічний склад білка і жовтка неоднаковий. До білкової частини входять білки (10, 8 %), найціннішими з яких є овоальбумін і кональбумін, що містять усі незамінні амінокислоти у співвідношеннях, які наближаються до оптимальних, тому ці білки легко (на 98 %) засвоюються організмом людини. Овоальбумін забезпечує добру розчинність яєчного білка у воді, оволобулін здатний при збиванні утворювати піну, овомуцин стабілізує піну, лізоцим має бактерицидні властивості, які зникають при старінні яєць. Із вуглеводів (0, 9 %) у білку яйця міститься глюкоза, із мінеральних речовин – натрій, калій, фосфор, магній, кальцій, залізо та ін. Білок бідний на жири (0, 03 %), має вітаміни B1, B2 B6. Енергетична цінність 100 г білка 47 ккал, або 176,8 кДж.

Жовток – найцінніша частина яйця, він багатий на білки (16, 2 %) й жири (32, 6 %), у ньому є вуглеводи (галактоза і глюкоза), мінеральні речовини ті самі, що і в білку яйця, вітаміни D, E, PP і групи B. Жовтого кольору жовтку надає наявність у ньому каротину, з якого

в організмі утворюється вітамін А. Жовток – це густа маса світлих і темних шарів, що чергуються між собою, зверху він вкритий тонкою оболонкою. На поверхні жовтка розміщений зародок.

Білок лізоцим, якому властива антимікробна дія, при недотриманні режиму зберігання може посилити ріст мікроорганізмів, і яйця можуть стати джерелом важких токсикоінфекцій.

Яйця містять багато жиру, який сконцентрований переважно в жовтку у вигляді емульсії. Жир має низьку температуру топлення (34-39 °С) і добре засвоюється організмом людини, оскільки в ньому містяться ненасичені жирні кислоти (олеїнова, архідонова, лінолева та ін.). Крім того у жовтку є велика кількість холестерину (1, б %), який прискорює атеросклеротичні процеси. Тому кількість страв, які містять яйця у раціоні харчування людей похилого віку, слід обмежувати. Жовток засвоюється на 96 %. Енергетична цінність 100 г жовтка 370 ккал, або 1570 кДж.

**Контрольні запитання**

1.Яких санітарних вимог необхідно дотримуватися при обробці яєць?
2.Яке значення яєць у харчуванні людини?
3.Як підготувати до теплового кулінарного обробляння меланж та яєчний порошок?
4.Як поділяються страви з яєць за способом теплової обробки?
5.Які загальні правила варіння яєць?
6.Назвіть способи варіння яєць, їх кулінарне використання.
7.Як зварити яйце «у мішечок» без шкарлупи?
8.Скільки часу з моменту закипання слід варити яйце на круто?
9.Як готують та відпускають омлет натуральний, мішаний, фаршированый?
10.Яка послідовність приготування омлету запеченого?
11.Чому не рекомендується солити жовток під час приготування яєчні натуральної?
12.Яким вимогам повинні відповідати страви з яєць?
13.Які умови та терміни зберігання страв з яєць?
14.Назвіть процеси, що відбуваються в яйцях під час теплового кулінарного обробляння?
15.Як готують тісто для локшини домашньої?
16.Використання локшини домашньої для приготування страв населення Сходу України
17.Які види тіста використовують для приготування вареників?
18.Які особливості приготування вареників із дріжджового тіста й тіста з розпушувачем?
19.Які особливості приготування тіста та фаршу для чебуреків Вам відомі?

**Завдання 1**

За назвою страви потрібно знайти рецептуру, ознайомитися із технологію приготування та правилами відпускання відповідної страви.

**Завдання 2**

Розрахувати кількість сировини для приготування страви та оформити технологічну карту:

| № з/п | Назва продукту | № рецептури, назва страви | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | На 1 порцію | | На n порцій | |
| | | Маса брутто, г | Маса нетто, г | Маса брутто, кг | Маса нетто, кг |
| | | | | | |

**Завдання 3.**

Підготувати віртуальне робоче місце для приготування страв (підібрати необхідний посуд та інвентар, підготувати сировину)

**Завдання 4.**

Приготувати та оформити страви (віртуально):

- омлет фаршированний грибами та цибулею ;
- омлет змішаний з м’ясними продуктами;
- яєчня із сухарями
- яєчня із помідорами
- вареники по-селянськи
- вареники запечені у сметані

**Завдання 5.**
Провести бракераж страв.
Результати записати у таблицю бракеражу:

| Назва страви | Маса н/ф, г | Маса готової страви, г | Температура подавання, °С | Вимоги до якості, бал | | | Загальна оцінка, бал |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Зовнішній вигляд | Консистенція | Смак і запах | |

**Ситуаційні завдання**

1.Вкажіть температурний режим для варіння яєць круто так, щоб не утворювалась темнувата оболонка жовтка та легко знімалася шкарлупа

2.Як зварити кухарю яйце з тріснутою шкарлупою?

3.Кухар збивав білки яєць в алюмінієвому посуді і вони посіріли. Вкажіть причини.

4.Кухар розчинив яєчний порошок з водою, але у суміші багато грудочок. Чому це трапилося і як виправити ситуацію?

5.Кухар приготував «глазунью», що має світлі плями на жовтку. Укажіть причини.

6.Кухар приготував омлет, трохи підгорілий. Укажіть причини.

7.Випечені млинці мають щільну структуру, непористі. Укажіть причини

8.Приготовлені оладки мають виражений смак дріжджів. Укажіть причину.

9.Приготовлений напівфабрикат для млинчиків неоднорідної консистенції. З’ясуйте, у чому полягає причини та як її усунути?

10.Тісто, приготовлене для млинчиків, затяжне. У чому полягає причина?

11.При приготуванні супу молочного з локшиною домашньою кухар виявив, що локшина має такі недоліки: не відповідає формі, злипається. У чому причина?

12.При розкачуванні тісто для пельменів виявилося нееластичним. Яка причина?

13.З якою клейковиною потрібно брати борошно для борошняних виробів?

14.Під час варіння вареники розпливлися. У чому полягає причина?

15. При відпусканні пельмені злиплися. Яка причина?

**Тема 2.6. Страви української обрядової кухні**

***Практична робота 11 (4 год),12(2год)***

**Тема:** Приготування українських страв в період християнських свят.
Приготування українських страв в період родинних бенкетів Вирішення ситуаційних завдань.

*Мета заняття:* Ознайомитися із рецептурами українських страв буденної, складної технології, бенкетних страв.

***Методичне забезпечення заняття*:**

Збірником рецептур страв та кулінарних виробів, 1980 року**;**
Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів, 1999 року;
технологічні карти, картки самоконтролю інструкція з охорони праці, інтернет ресурси

**Зміст задач**

1. Визначити, яку кількість фаршированої риби шматками можна приготовити з 16 кг сазана крупного розміру.
2. Визначити набір сировини для приготування 15 кг судака фаршированого, якщо на виробництво поступив судак крупний
3. Визначити, яку кількість фаршированої риби можна приготовити з 7,5 кг судака великого (крупного)?
4. Визначити, яку кількість фаршированої риби можна приготовити з 8,0 кг судака дрібного?
5. Розрахувати кількість сировини для приготування риби (філе) відварної 30 порцій в ресторані (рец.501 (9))
6. Розрахувати кількість сировини для приготування 52 порцій риби, припущеної з соусом біле вино у ресторані (рец.509 (9))
7. Шеф-кухар отримав замовлення на приготування 22 кг судака смаженого порційними шматками-кругляками. Визначити кількість судака нерозробленого дрібного розміру масою брутто і нетто.
8. Шеф-кухар ресторану отримав замовлення для приготування 70 порцій риби, запеченої у сметанному соусі зі смаженою картоплею. Визначити, яку кількість сировини необхідно взяти для приготування страви, якщо на виробництво поступив лящ нерозроблений середнього розміру.
9. Розрахувати набір сировини для приготування 36 порцій солянки з риби на сковороді, якщо використовується осетр з головою середнього розміру (1-ша колонка Збірника рецептур (9))
10. Визначити кількість сировини для приготування 42 порцій солянки з риби на сковороді, якщо використовується білуга з головою середнього розміру (1-ша колонка Збірника рецептур (9))
11. Визначити кількість сировини для приготування 50 порцій страви «Рулет з риби», якщо використовується щука великого розміру (рец.543 (9))
12. Розрахувати закладку свинини м’ясної для приготування 25 порцій ескалопів, якщо вихід готової продукції становить 85 г.(табл.6 (6))
13. Розрахувати кількість свинини м’ясної для приготування 48 порцій шашлику, якщо вихід готового виробу становить 75 г (табл.6 (6))
14. Шеф-кухарю для бенкету слід приготувати 48 порцій поросят смажених. Розрахувати масу сировини брутто, якщо вихід однієї готової порції – 150 г (табл. 7 (6))
15. Розрахувати кількість вирізки мороженої для приготування 120 порцій біфштексів, якщо вихід однієї порції – 50г (табл. 9(6))
16. Визначити масу брутто язиків яловичих морожених, якщо потрібно приготовити 48 порцій відварених язиків, а вихід однієї порції становить 60 г (табл. 11 (6))
17. Визначити кількість сировини для приготування 36 порцій страви вертуни переяславські (рец.1.270 (6))
18. Шеф-кухарю для бенкету потрібно приготувати 12 кг ростбіфу. Визначити, скільки яловичини II категорії необхідно взяти для виконання замовлення.
19. Кухар відварив для бенкету 24 кг телятини крупними шматками. Розрахувати втрати при тепловому оброблянні.
20. Кухар відварив порося масою брутто 78 кг. Розрахувати втрати при тепловому оброблянні поросят

21. Шеф-кухар отримав 8 кг охолодженої яловичої печінки. Визначити, скільки порцій паштету можна приготовити з неї в ресторані. Розрахувати кількість сировини для паштету, якщо вихід однієї порції – 100 г (рец.165 (9))
22. Розрахувати масу брутто картоплі у лютому для приготування 50 порцій салату «Столичний» у ресторані класу «люкс» (9)
23. Шеф-кухар ресторану отримав 18 кг коропа середнього розміру. Визначити, скільки порцій страви короп фарширований можна приготовити з даної сировини (рец.1.237 (6))
24. Відвідувачам ресторану пропонують гарячу закуску «Україна». На виробництво надійшли кури І категорії. Розрахувати набір сировини для приготування 55 порцій закуски, якщо вихід однієї порції становить 60 г. (рец. 1.84 (6))
25. До меню ресторану «Мисливець» включено страву куріпка із складним гарніром (рец.158(9)).Розрахувати сировину для приготування 15 порцій страви, якщо вихід страви – 100 г, гарніру 75 г, соусу 25 г.
26. До меню бенкету-фуршет заплановано включити холодну закуску яйця з грибами, 50 порцій (рец.1.93 (6)). На виробництво надійшли шампіньйони свіжі. Розрахувати сировину для приготування закуски.
27. До меню корпоративної вечірки заплановано включити страву закуска по-верещаківськи (рец.1.88 (6)) Розрахувати сировину для приготування 35 порцій закуски.
28. Скласти замовлення на м'ясо поросяти для приготування 60 порцій страви порося заливне (рец.161 (9)) Вихід відварного мяса – 100 г на порцію.
29. У меню бенкету заплановано 50 порцій асорті рибного. Скільки необхідно замовити сировини, якщо для однієї порції використовується:
    - Спинка горбуші-30 г
    - Сом патраний філе-30 г
    - Горбуша з головою, патрана (мякоть)-40г
    - Сьомга солона, філе (великого розміру) – 30г
30. Для бенкету-фуршету замовлено 35 порцій волованів з ікрою. Розрахувати сировину для приготування замовлення
31. Для новорічного бенкету замовлено 5 кг паштету (рец.165 (9)).На виробництво поступила печінка теляча, охолоджена. Розрахувати необхідну сировину для приготування та визначити різницю в кількості продуктів масою брутто, взятої печінки в мороженому та охолодженому стані.
32. На бенкеті заплановано подачу ананасу в свіжому вигляді. Кухар помив плід, зрізав верхню частину, обчистив від шкірки, порізав ананас скибками 2-3 см завтовшки і подав у креманці. Чи правильно оброблений ананас? Які помилки допустив кухар?
33. У меню святкового обіду включили страву борщ полтавський (рец.1.107 (6)) Визначити необхідну кількість курей патраних І категорії. Вихід порції 400 г.
34. У меню весільного святкового обіду включили страву борщ з баклажанами (рец.1.110 (6)) Визначити, чи достатньо 12 кг баклажанів для приготування 115 порцій борщу.
35. У меню дитячого бенкету включили страву суп-пюре з ягід свіжих (рец.11 (11)). Визначити кількість сировини для приготування 20 порцій страви, якщо замість крохмалю картопляного 20% вологості використовується крохмаль картопляний сирець 150% вологості. Вихід порції 250 г.

**<u>Закріплення знань: бесіда.</u>**

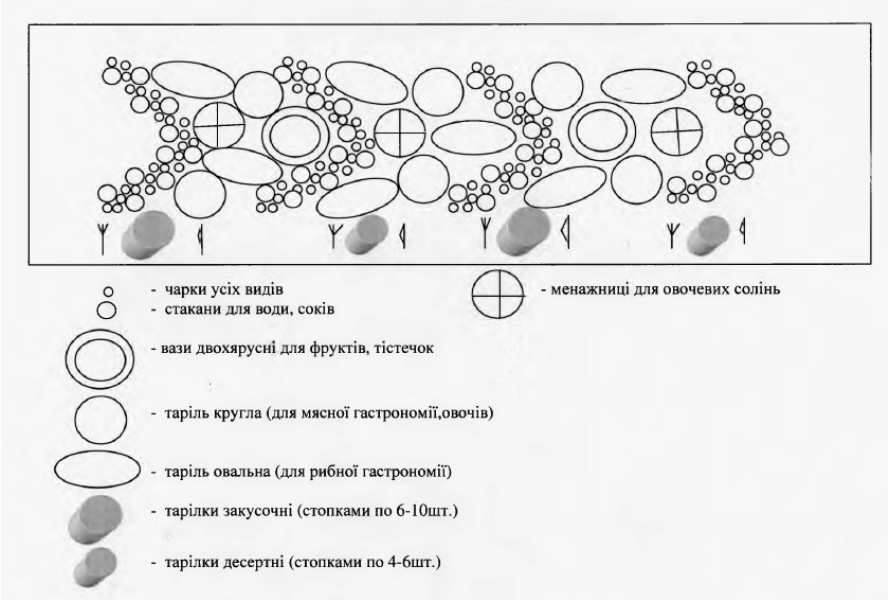
1.Розгляньте рис.1, дайте відповідь на такі запитання:

1.1.Який вид бенкету може супроводжувати сервування столу, представлене на рисунку-схемі?

1.2.В чому заключаються особливості організації цього виду бенкету?

1.3.Які тематичні заходи можуть пов’язуватися з цим видом бенкету?
2.В табл. 1. «План-меню», наведений асортимент страв (вихід, кількість порцій та номер за збірником рецептур) для проведення тематичного заходу в кафе. Доповніть рисунок-схему 1. посудом для подавання страв, враховуючи запропонований варіант «Плану-меню»

**Рисунок 1.**




**Таблиця 1.**

План-меню на 30 грудня 2021 року для бенкету-фуршету у кафе

| № за збірником рецептур Вихід, г | Назва страви | Вихід, г, мл | Кількість страв, порцій |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| I. *Холодні страви та закуски* | | | |
| 10 | Бутерброди з сьомгою | 50 | 29 |
| 18 | Рибне асорті на хлібі | 60 | 29 |
| 30 | Канапе з червоною ікрою | 50 | 29 |
| 1048/ТТК | Корзиночки з салатом «Пікантний» | 50 | 29 |
| 1048/98 | Корзиночки з салатом «Столичний» | 50 | 29 |
| згідно ТТК | Овочевий маринад | 40 | 29 |
| 19 | М’ясне асорті на хлібі | 55 | 29 |
| згідно ТТК | Канапе з копченим баликом | 40 | 29 |
| 34 | Корзиночки з шинкою | 50 | 29 |
| 38 | Воловани з куркою | 50 | 29 |
| згідно ТТК | Яйця фаршировані грибами | 45 | 29 |
| згідно ТТК | Сирне асорті на шпажці | 45 | 29 |
| II. *Гарячі закуски* | | | |
| згідно ТТК | Тигрові креветки на грилі | 100 | 40 |
| 369 | Гриби в сметанному соусі запечені | 150 | 40 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ІІІ. Солодкі страви* | | | |
| | Свіжі фрукти : | | |
| згідно ТТК | виноград | 60 | 16 |
| згідно ТТК | апельсини | 60 | 16 |
| *ІV.Гарячі напої* | | | |
| згідно ТТК | Кава «Американо» з/без молоком | 100 | 21 |
| згідно ТТК | Чай «Greenfield» | 200 | 21 |
| *V. Прохолоджуючі напої* | | | |
| 1008 | Напій апельсиновий | 1000 | 5 |
| згідно ТТК | Соки «Rich» в асортименті | 1000 | 5 |
| згідно ТТК | Мінеральна вода «BonAqua» | 1000 | 5 |
| *VI.Кондитерські вироби* | | | |
| 1072 | Тістечка «Профітролі з кремом» | 60 | 16 |
| *VII.Алкогольні напої* | | | |
| згідно ТТК | Шампанське «Артемівське» | 750 | 8 |
| згідно ТТК | Коньяк «Закарпатський» | 500 | 8 |

*Підведення підсумків практичної роботи, виставлення оцінок*

**Тематичний план**

| №з/п | Кількість год | Тема | План лабораторних робіт | Література |
|---|---|---|---|---|
| **Розділ 2.Технологія приготування і подавання регіональних автентичних та сучасних страв української кухні** | | | | |
| **Тема 2.2. Страви населення Закарпаття, автентичні та сучасні формати** | | | | **6** |
| **1** | **6** | Технологія приготування страв населення Західної України, автентичні та сучасні формати | **1.Виконати розрахунки: обрахувати кількість сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Приготувати страви<br>3.Заповнити таблицю бракеражу** | |
| **Тема 2.3. Технологія приготування страв населення Півдня України, автентичні та сучасні формати** | | | | **6** |
| 2 | 6 | Технологія приготування страв населення Півдня України, автентичні та сучасні формати | **1.Виконати розрахунки: обрахувати кількість сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Приготувати страви<br>3.Заповнити таблицю бракеражу** | |
| **Тема 2.4 Технологія приготування страв населенням Наддніпрянщини, автентичні та сучасні формати** | | | | **6** |
| 3 | 6 | Технологія приготування страв населенням центрально-північних областей України | **1.Виконати розрахунки: обрахувати кількість сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Приготувати страви<br>3.Заповнити таблицю бракеражу** | |
| **2.5.Технологія приготування страв населенням Сходу України, автентичні та сучасні формати** | | | | **6** |
| 4 | 6 | Технологія приготування страв населенням Сходу | **1.Виконати розрахунки: обрахувати кількість сировини** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | України, автентичні та сучасні формати | **для запланованого асортименту страв<br>2.Приготувати страви<br>3.Заповнити таблицю бракеражу** | |
| **Тема 2.6. Страви української обрядової кухні** | | | | **6** |
| 5 | 6 | Технологія приготування страв української обрядової кухні | **1.Виконати розрахунки: обрахувати кількость сировини для запланованого асортименту страв<br>2.Приготувати страви<br>3.Заповнити таблицю бракеражу** | |
| **Разом** | | | | **30** |

## Тема 2.3. Технологія приготування срав населенням Закарпаття, автентичні та сучасні формати

***Лабораторна робота 1 (6 год.)***

*Тема.* Технологія приготування страв населенням Західної України, автентичні та сучасні формати

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв характерних для Західної частини України.

*Методичне забезпечення*

1.Збірник рецептур срав української кухні, 1951 р.

2.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – 1999 р.

3.Технологічні інструкції, картки.

*Матеріально-технічне забезпечення*: у відповідності до атестації робочого місця

**Зміст роботи**

**Завдання 1.**

Скласти та оформити технологічні карти на страви:

*1.Квасоля протерта з часником (6)*
*2.Короп з медом (9)*
*3.Паштет з кролика в тісті (10)*
*4.Борщ селянський (20)*
*5.Борщ галицький (21)*
*6.Борщ львівський (22)*
*7.Битки м'ясні по-селянськи (49)*
*8.Яловичина тушкована з чорносливом (56)*
*9.Печінка шпигована салом (66)*
*10.Індик з підливою (75)*
*11.Картопля відварна в сметані (84)*
*12.Картопляний пиріг з кашею (89)*

**Завдання 2.**

Приготувати та оформити до подачі страви, оформити бракераж страв

**Завдання 3.**

Дати письмову відповідь на запитання:

1.Під впливом яких етносів формувалися кулінарні традиції Галичини?

2.Використання яких локальних продуктів характерно для приготуванні страв Закарпатської кухні?

**Тема 2.3. Технологія приготування срав населенням Півдня України**

***Лабораторна робота 2 (6 год.)***

*Тема.* Технологія приготування страв з борошна населенням Півдня України, автентичні та сучасні формати

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв з борошна, характерних для Півдня України.

*Методичне забезпечення*

1.Збірник рецептур срав та кулінарних виробів, 1980 р.
2.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – 1999 р.
3.Збірник рецептур страв української кухні, 1951р.
3.Технологічні інструкції, картки.

*Матеріально-технічне забезпечення*

1. Дерев'яні дошки для тіста, друшляк, лопатки, сито, кондитерські листи, миски, ложки, тарілки для відпуску, виробничі столи, ваги, ванни, електричні плити, каструлі, сковороди, миски, обробні дошки з маркуванням «ОС», лотки, лопатки, тарілки , ножі.
2. Сировина відповідно до технологічних карток.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Яке борошно використовують для приготування кулінарних виробів з тіста населення Півдня України?
2. Як приготувати тісто для вареників? Складіть технологічну схему приготування тіста для вареників, способом, характерним для південних областей України
3. Запропонуйте асортимент начинок для приготування вареників, характерних для південних областей України
4. Як відварити та подати вареники?
5. Складіть технологічну схему приготування тіста для млинчиків.
6. Як подати млинчики?
7. Які терміни зберігання кулінарних виробів з борошна?

**Зміст роботи**

Приготувати та оформити до подачі страви:

1.Вареники з картоплею, капустою, гарбузом, яблуками, вишнею,
2.Млинчики з виром та кропом, сиром (солодкі)
3.Пиріжки з повидлом, калиною
4.Плачинда по-херсонські (197)

***Методичні рекомендації***

За назвою страви у кожному із завдань потрібно знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпускання кулінарних виробів з тіста.

Потрібно уважно прочитати назви продуктів, що входять до складу виробу, та опрацювати технологію приготування.

1. Розрахувати кількість сировини для приготування вареників, млинчиків, пиріжків та оформити таблицю:

| | | № рецептури, назва страви |
|---|---|---|

| № з/п | Назва продукту Маса | На 1 порцію | | На 2 порції | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | брутто, г | нетто, г Мас | брутто, г | нетто, г |

2. Скласти технологічні картки для приготування відповідних страв.
3. Підготувати робоче місце для приготування страв (підібрати необхідний посуд та інвентар, підготувати сировину).
4. Приготувати та оформити: вареники з картоплею, млинчики «Ласунчик», пиріжки з повидлом
5. Подати приготовлені вироби для бракеражу.
6. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

| Назва страви | Маса н/ф, г | Маса готової страви, г | Температура подавання, °С | Вимоги до якості, бал | | | Загальна оцінка, бал |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Зовнішній вигляд | Консистенція | Смак і запах | |

7. Здати робоче місце черговому, а оформлений звіт – викладачеві на підпис.
8. Під час виконання лабораторної роботи дотримуватися правил безпеки.

**Тема 2.4 Технологія приготування страв населенням Наддніпрянщини, автентичні та сучасні формати**

***Лабораторна робота 3 (6 год.)***

*Тема.* Технологія приготування страв населенням Наддніпрянщини, автентичні та сучасні формати

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв характерних для населення Наддніпрянщини.

*Методичне забезпечення*

1. Збірник рецептур срав української кухні, 1951 р.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – 1999 р.
3. Технологічні інструкції, картки.

*Матеріально-технічне забезпечення*: у відповідності до атестації робочого місця

**Зміст роботи**

**Завдання 1.**

Скласти та оформити технологічні карти на страви:

*1.Яйце начинене (15)*
*2.Ікра кабачкова (4)*
*3.Гаряча м'ясна закуска по-домашньому (11)*
*4.Борщ полтавський (17)*
*5.Борщ зі смаженими карасями (23)*
*6.Огірочник по-домашньому (23)*
*7.Короп тушкований із цибулею і смаженою картоплею (41)*
*8.Котлети полтавські (50)*
*9.Качка смажена з тушкованою капустою (70)*
*10.Голубці з пшоном (94)*
*11.Помідори, начинені м'ясом (101)*
*12.Сочники з сиром (129)*

**Завдання 2.**
Приготувати та оформити до подачі страви, оформити бракераж страв

**Завдання 3.**
Дати письмову відповідь на запитання:
1.Під впливом яких етносів формувалися кулінарні традиції Наддніпрянщини?
2.Використання яких локальних продуктів характерно для приготуванні страв населення:
-Вінницька області
-Дніпропетровська області
-Кіровоградська області
-Полтавська області
-Черкаська області

## 2.5.Технологія приготування страв населенням Сходу України, автентичні та сучасні формати

***Лабораторна робота 4 (6 год.)***

*Тема.* Технологія приготування страв населенням Сходу України, автентичні та сучасні формати

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв характерних для населення Сходу України.

*Методичне забезпечення*

1.Збірник рецептур срав української кухні, 1951 р.
2.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – 1999 р.
3.Технологічні інструкції, картки.

*Матеріально-технічне забезпечення*: у відповідності до атестації робочого місця

**Зміст роботи**

**Завдання 1.**
Скласти та оформити технологічні карти на страви:
*1.Пиріг печений відкритий зі сливами (154)*
*2.Пиріг печений відкритий з повидлом (150)*
*3.Коржі з маком (164)*
*4.Завиванець з яблуками (193)*
*5.Солодощі по-українському (183)*
*6.Драглі молочні (181)*

**Завдання 2.**
Приготувати та оформити до подачі страви, оформити бракераж страв

**Завдання 3.**
Дати письмову відповідь на запитання:
1.Під впливом яких етносів формувалися кулінарні традиції Донецької області України?
2.Використання яких локальних продуктів характерно для приготуванні страв населення:
-Донецької області
-Луганської області
-Запоріжської області

**Тема 2.6. Страви української обрядової кухні**

***Лабораторна робота 5 (6 год.)***

*Тема.* Технологія приготування страв української обрядової кухні, автентичні та сучасні формати

*Мета заняття:* поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків кількості сировини різних кондицій для приготування страв характерних для української обрядової кухні.

*Методичне забезпечення:*

1.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – 1999 р.

2.Технологічні інструкції, картки.

*Матеріально-технічне забезпечення*: у відповідності до атестації робочого місця

**Питання для актуалізації опорних знань**

1.Які продукти варто використовувати для приготування закусок і холодних страв, для підкреслення національних рис української кухні?

2.Як класифікують холодні страви та закуски?

3.Як класифікують бутерброди за способом виготовлення і які українські назви цього виду продукції Ви знаєте?

4.Які бутерброди відносяться до простих?

5.Що таке бутерброди-асорті, які різновиди цих бутербродів характерні для Центральної України?

6.З яким хлібом краще готувати бутерброди з гострими та жирними продуктами?

7.Яка особливість приготування канапе, яку назву для цієї холодної закуски використовують в Україні?

8.Яка технологія приготування українських закритих бутербродів, яку назву для цієї холодної закуски використовують в Україні?

9.З яких продуктів готують салати?

10.Що використовують для оформлення салатів?

11.Які салати відносяться до салатів-коктейлів?

12.З яких продуктів готують вінегрети?

13.Чим заправляють салати?

14.Який термін реалізації бутербродів?

15.Які умови та терміни реалізації салатів?

16.Вкажіть асортимент закусок з риби.

17.Яка технологія приготування оселедця січеного?

18.Яка технологія приготування риби під маринадом?

19.Які вимоги до якості закусок з риби?

20.Який асортимент закусок з м’яса та птиці ви знаєте?

21.Яка технологія приготування паштету з печінки?

22.Як здійснити приготування «рулету делікатесного»?

23.Яка технологія приготування курки «надіваної»?

24.Як подають закуски з м’яса?

25.Які вимоги до якості закусок з птиці, м’яса?

26.Які умови та терміни реалізації рибних закусок?

**Зміст роботи**

Приготувати та оформити до подачі страви:

- бутерброди з м’ясними гастрономічними продуктами;
- салат «Хмельницький»;
- вінегрет з оселедцем;
- оселедець січений;
- рулет «Полтавський»;
- рулет делікатесний з курки

***Методичні рекомендації***

За назвою страви у кожному із завдань потрібно знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпускання холодних страв і закусок.

Потрібно уважно прочитати назви продуктів, що входять до складу страви, й опрацювати технологію приготування.

1. Розрахувати кількість сировини для приготування холодних страв і закусок та оформити таблицю:

| № з/п | Назва продукту | № рецептури, назва страви | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | На 1 порцію | | На 2 порції | |
| | | Маса брутто, г | Маса нетто, г | Маса брутто, кг | Маса нетто, кг |

2. Скласти технологічні картки для приготування відповідних страв.
3. Підготувати робоче місце для приготування страв (підібрати необхідний посуд та інвентар, підготувати сировину).
4. Приготувати та оформити холодні страви та закуски: бутерброди з м’ясними гастрономічними продуктами, салат «Хмельницький», вінегрет з оселедцем, оселедець січений, рулет «Полтавський», рулет делікатесний з курки.
5. Подати приготовлені страви для бракеражу.
6. Провести бракераж виробів, результати записати у таблицю бракеражу:

| Назва страви | Маса н/ф, г | Маса готової страви, г | Температура подавання, °С | Вимоги до якості, бал | | | Загальна оцінка, бал |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Зовнішній вигляд | Консистенція | Смак і запах | |

7. Здати робоче місце черговому, а оформлений звіт – викладачеві на підпис.
8. Під час виконання лабораторної роботи дотримуватися правил безпеки.

**Література**

**Базова**

1.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – 1999
2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 1980
3.Збірник рецептур страв української кухні, 1951
4.Технологічні карти на продукцію громадського харчування: І, ІІ ч. – Н.: Техніка, 1990.
5.Про порядок розробки та застосування технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 25.09.00 № 210).

**Допоміжна**

1.Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб.,2007
2.Льовшина Л.Д. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. 2012.
Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: Кондор, 2006

**Додаток 1**

**Технологічна карта**
**Бутерброди з м'ясними гастрономічними продуктами**

Рецептура № 8 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування,-1980 (перша колонка)

| Назва продукту | Маса брутто, г | | Маса нетто, г | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порція | 6 порцій | 1 порція | 6 порцій |
| Ковбаса варено-копчена | 31 | 186 | 30 | 180 |
| Хліб | 30 | 180 | 30 | 180 |
| **Вихід:** | | | **60** | |

**Технологія приготування**

На шматочок хліба покласти нарізану ковбасу, оформити зеленню.

**Вимоги до якості**

Хліб нарізаний тонкими шматочками, ковбаса – навскіс. Поверхня не завітрена.

**Додаток 2**

**Технологічна карта**
**Вінегрет з оселедцем**

Рецептура № 101 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування, -1980 (перша колонка)

| Назва продукту | Маса брутто, г | | Маса нетто, г | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порція | 6 порцій | 1 порція | 6 порцій |
| Картопля | 43,3 | 260 | 31,5 | 189 |
| Буряк | 29 | 174 | 23 | 138 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Морква | 19 | 114 | 15 | 90 |
| Огірки квашені | 28 | 168 | 23 | 138 |
| Капуста квашена | 32 | 192 | 23 | 138 |
| Цибуля ріпчаста | 27 | 162 | 23 | 138 |
| Олія | 15 | 90 | 15 | 90 |
| Оселедець | 104 | 624 | 50 | 300 |
| **Вихід:** | | | **200** | |

**Технологія приготування**

Овочі відвари, обчистити, нарізати кубиками, капусту квашену віджати, на шинкувати, цибулю нарізати півкільцями, заправити олією, викласти у салатник, зверху покласти нарізаний на тоненькі шматочки оселедець.

**Вимоги до якості**

Овочі нарізані кубиками, форма збережена. Вінегрет викладено гіркою, зверху шматочки оселедця.

Колір - властивий продуктам, які є в вінегреті. Консистенція варених овочів м’яка, сирих - трохи хрустка.

**Додаток 3**

**Технологічна карта**

**Салат «Хмельницький»**

Рецептура № 1.6 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – 1999

| Назва продукту | Маса брутто, г | | Маса нетто, г | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порція | 6 порцій | 1 порція | 6 порцій |
| Помідори свіжі | 49,4 | 296,4 | 42 | 252 |
| Огірки свіжі | 37,6 | 225,6 | 30 | 180 |
| Цибуля ріпчаста | 12 | 72 | 10 | 60 |
| Капуста білокачанна свіжа | 79,4 | 476,4 | 40 | 240 |
| Перець солодкий | 13,4 | 80,4 | 10 | 60 |
| Гриби мариновані | 24,4 | 146,4 | 20 | 120 |
| Яйця | 0,5 | 3 | 0,5 | 3 |
| Олія | 10 | 60 | 10 | 60 |
| **Вихід:** | | | **200** | |

**Технологія приготування**

Помідори нарізати кружальцями огірки обчисти і нарізати скибочками, цибулю ріпчасту – півкільцями, капусту і солодкий перець – нашаткувати соломкою, гриби нарізати скибочками. Капусту перемішати з сіллю. Овочі перемішати і заправити олією. Салат прикрасити маринованими грибами вареним яйцем.

**Вимоги до якості**

Овочі нарізані акуратно, зберегли форму нарізки. Консистенція свіжих овочів хрумка. Смак – в міру солоний за ароматом перцю, маринованих грибів. Салат викладено гіркою, прикрашено грибами, яйцем.

**Додаток 4**

**Технологічна карта**

**Оселедець січений**

Рецептура № 130 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування, - 1980 (перша колонка)

| Назва продукту | Маса брутто, г | | Маса нетто, г | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порція | 6 порцій | 1 порція | 6 порцій |
| Оселедець | 93,8 | 562,8 | 45 | 270 |
| Хліб пшеничний | 9 | 54 | 9 | 54 |
| Молоко або вода | 9 | 54 | 9 | 54 |
| Яблука свіжі | 21,4 | 128 | 15 | 90 |
| Цибуля ріпчаста | 14,3 | 86 | 12 | 72 |
| Масло вершкове | 10 | 60 | 10 | 60 |
| Оцет | 3 | 18 | 3 | 18 |
| **Вихід:** | | | **100** | |

**Технологія приготування**

Оселедець розібрати на чисте філе, яблука обчистити, цибулю нарізати. Хліб замочити у молоці або воді і віджати. Все пропустити крізь м'ясорубку. В масу додати розм'якшене вершкове масло, оцет і вибити. Оформити у вигляді цілого оселедця, зверху прикрасити.

**Вимоги до якості**

Оселедець січений у вигляді цілого, зверху прикрашений. Консистенція – м'яка, без кісточок. Смак притаманний оселедцю з ароматом яблук, цибулі, оцту.

**Додаток 5**

**Технологічна карта Рулет «Полтавський»**

Рецептура 1.70 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності,- 1999

| **Назва продукту** | **Маса брутто, г** | | **Маса нетто, г** | |
|---|---|---|---|---|
| | **1 порція** | **6 порцій** | **1 порція** | **6 порцій** |
| Свинина | 251 | 1506 | 214 | 1284 |
| Вода | 22 | 132 | 22 | 132 |
| Сало шпик | 31,2 | 187 | 30 | 180 |
| Яйце | 1/2 | 3 | 1/2 | 3 |
| Часник | 3 | 18 | 2,4 | 14 |
| Олія | 4 | 24 | 4 | 24 |
| **Вихід:** | | | **200** | |

**Технологія приготування**

Свинину подрібнити на м'ясорубці, додати воду, частину яєць, сіль, розтертий часник, перець і добре перемішати. Одержану масу викласти на вологу серветку, розрівняти, на середину покласти нарізане смужками сало і скрутити за допомогою серветки у рулет, краї з'єднати. Напівфабрикат укласти на змащений жиром лист, поверхню змастити яйцем і запекти у жаровій шафі до готовності.

Подати охолодженим.

**Вимоги до якості**

Форма – рулету, поверхня без тріщин, рум'яна, сало всередині.

Колір – світло-коричневий; консистенція – м'яка, соковита. Смак і запах властивий запеченому м'ясу з ароматом часнику, перцю.

**Додаток 6**

## Технологічна карта
## Рулет делікатесний з курки

Рецептура 1.73 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – 1999

| Назва продукту | Маса брутто, г | | Маса нетто, г | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порція | 6 порцій | 1 порція | 6 порцій |
| Курка | 320 | 1920 | 154 | 924 |
| Для омлету: | | | | |
| Яйця | 2 | 12 | 2 | 12 |
| Молоко | 30 | 180 | 30 | 180 |
| Маргарин | 6 | 36 | 6 | 36 |
| Печінка куряча | - | | 30 | 180 |
| Олія | 6 | 36 | 6 | 36 |
| Для гарніру: | | | | |
| Сливи мариновані | 180 | 1080 | 100 | 600 |
| Яблука мариновані | 180 | 1080 | 100 | 600 |
| **Вихід:** | | | **200** | |

### Технологія приготування

З курки зняти філе, шкіру, м’якоть. Філе зачистити і відбити, заправити сіллю і перцем.

Приготувати омлет, фаршированний курячою печінкою. Для приготування омлетної суміші до яєць додати молоко, сіль і перемішати, вилити на сковорідку і смажити. Для фаршу печінку відварити, подрібнити і заправити сіллю, перцем, додати подрібнену зелень. Фарш укласти на середину омлету, скрутити у рулет.

На зніту з курки шкіру укласти відбите філе, рівномірно викласти подрібнену м’якоть курки, на середину укласти омлет. Все загорнути у марлю і перев’язати. Рулет припустити у бульйону протягом 1 – 1,5 год., охолодити, зняти марлю, обсмажити з усіх боків і укласти під легкий гніт.

Подати з маринованими фруктами.

### Вимоги до якості

Форма – рулету, поверхня рум’яна, без тріщин, фарш всередині. Консистенція м’яка, соковита. Смак і запах властивий курці запеченій з ароматом спецій.

**Додаток 7**

## Технологічна карта
## Вареники з картоплею

Рецептура № 1039 Збірника рецептур страв і кулінарних виробів,-1980
(друга колонка)

| **Назва продукту** | **Маса брутто, г** | | **Маса нетто, г** | |
|---|---|---|---|---|
| | **1 порція** | **3 порції** | **1 порція** | **3 порції** |
| Борошно | 70 | 210 | 70 | 210 |
| Яйця | 1/8 | 1 | 1/8 | 1 |
| Вода бо молоко | 27 | 81 | 27 | 81 |
| **Маса тіста** | | | **82** | |
| Картопля | 125 | 375 | 118 | 354 |
| Цибуля | 32 | 96 | 30 | 90 |
| Олія | 4 | 12 | 4 | 12 |
| **Маса фаршу** | | | **103** | |
| Масло вершкове | 10 | 30 | 10 | 30 |
| Сметана | 25 | 75 | 25 | 75 |
| **Вихід:** | | | **225** | |

### Технологія приготування

У борошно додати воду або молоко, додати яйця, цукор, сіль і замісити тісто до тих пір, поки воно не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням вареників тісто накрити вологою серветкою і витримати протягом 30хв.

Готове тісто розкачати в пласт товщиною 1,5 – 2 мм, вирізати кружальця на які покласти фарш з картоплі і заліпити вареники.

Варити вареники у підсоленій киплячій воді протягом 5 – 7 хв. Вийняти шумівкою та полити вершковим маслом.

### Вимоги до якості:

*Зовнішній вигляд* – вареники у формі півкруга із щільно склеєними краями, поверхня гладенька, без тріщин і без розривів;
*Колір* – оболонки – сіруватий, фаршу – світло-кремовий;
*Консистенція* – оболонки – м’яка, фаршу – соковита, м’яка;
*Смак і запах* – притаманний виробам із прісного тіста, з ароматом картоплі та цибулі, без сторонніх присмаків і запахів.

**Додаток 8**

**Технологічна карта**
**Млинчики «Ласунчик»**

Рецептура 1.471 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – 1999

| **Назва продукту** | **Маса брутто, г** | | **Маса нетто, г** | |
|---|---|---|---|---|
| | **1 порція** | **6 порцій** | **1 порція** | **6 порцій** |
| Борошно | 41,6 | 2496 | 41,6 | 2496 |
| Яйця | 0,5 | 3 | 0,5 | 3 |
| Вода бо молоко | 104 | 624 | 104 | 624 |
| Сіль | 0,8 | 4,8 | 0,8 | 4,8 |
| Цукор | 2,5 | 15 | 2,5 | 15 |
| Олія | 1,6 | 9,6 | 1,6 | 9,6 |
| Мак | 63 | 378 | 63 | 378 |
| Мед | 63 | 378 | 63 | 378 |
| Соус шоколадний | - | | 50 | |
| **Вихід:** | | | **200** | |

**Технологія приготування**

Приготувати рідке тісто для млинчиків. Для цього яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко або воду (50% норми). Цю суміш вливають у просіяне борошно і збивають до однорідної маси, поступово додаючи молоко або воду. Готове рідке тісто проціджують. Млинчики випікають на змащених жиром і розігрітих сковорідках.

На середину укладають начинку з маку, загортають. Подають по 2 шт. на порцію, поливають соусом шоколадним.

**Вимоги до якості:**

*Зовнішній вигляд* – млинчики у формі конвертика, политі шоколадним соусом, начинка всередині, поверхня рівномірно просмажена, не підгоріла.
*Колір* – світло-жовтий;
*Консистенція* – м’яка;
*Смак і запах* – властиві виробам з тіста з ароматом маку, меду та шоколаду.

**Додаток 9**

**Технологічна карта**
**Пиріжки з повидлом**

| **Назва сировини** | **Розхід сировини, г** |
|---|---|
| Борошно | 310 |
| Цукор | 20 |
| Маргарин | 25 |
| Сіль | 3,5 |
| Яйця | 35 |
| Дріжджі | 19 |
| Вода або молоко | 190 |
| Маса тіста | 570 |
| Повидло | 180 |
| Олія | 60 |
| **Вихід** | **10 шт. по 75 г.** |

**Технологія приготування**

Дріжджове тісто для пиріжків готують безопарним способом слабкої консистенції. Готове тісто охолоджують до 10°С, щоб воно не перекисло під час розбирання. Шматки тіста розкачують у джгут завтовшки 3 - 4 см, нарізають на шматочки, підкачують у кульки і кладуть на листи, змащені жиром, на відстані 4 - 5 см одна від одної.

Через 5 хв. кульки перевертають на інший бік і розкачують круглі заготовки завтовшки 4 - 5 мм. На середину кожної заготовки кладуть начинку, тісто згинають навпіл, з'єднують і ретельно защипують краї, надаючи форми півмісяця. Пиріжки залишають на 20 - 30 хв. Перед випіканням змащують яйцем.

**Вимоги до якості:**

- пиріжки правильної форми, без бокових напливів і притисків, не розпливчасті;
- поверхня рівна, блискуча, без тріщин;
- колір від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на бокових поверхнях світліший;
- м'якушка добре пропечена, без ознак закальцю і без слідів непромісу;
- пористість добре розвинена, рівномірна, дрібна;
- консистенція м'якушки еластична, після легкого натискання пальцем, м'якушка набуває попередньої форми;
- смак і запах приємні, властиві випеченим виробам; начинка соковита;
- смак і запах відповідає продуктам, з яких вона виготовлена.