



Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»



Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

Дисципліна:
«Технологія продукції ресторанного господарства»

Тема:
«Технологія перших страв»

Викладач: доцент, к.т.н. Куниця Катерина Вікторівна

Харків 2024



План:

1. Значення перших страв у харчуванні людини.
2. Асортимент та класифікація перших страв.
3. Формування органолептичних показників бульйонів. Поняття про екстрактивні речовини.
4. Технологія окремих видів супів.
5. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.



Значення перших страв у харчуванні людини

- ❑ збуджують апетит
- ❑ підвищують секрецію залоз органів травлення (екстрактивні речовини рідкої основи перших страв (бульйонів, відварів), органічні кислоти (томатів, квашеної капусти, солоних огірків, сметани та ін.), смакові ароматичні речовини (цибулі, моркви, білого коріння), прянощі та приправи.
- ❑ важливе джерело мінеральних і біологічно активних речовин (вітамінів, мікроелементів).
- ❑ значний вміст рідини в супах відшкодовує на 15–25 % потребу організму у воді.
- ❑ багато перших страв мають високу енергетичну цінність (за рахунок м'яса, риби, круп, бобових та макаронних виробів)



КЛАСИФІКАЦІЯ ПЕРШИХ СТРАВ

Перші страви

Гарячі

Холодні

На бульйонах і відварах з овочів, круп, макаронних виробів

На молоці

На фруктових і ягідних відварах

На хлібному і буряковому квасі, кефірі, кислому молоці, сироватці

Заправні

Прозорі

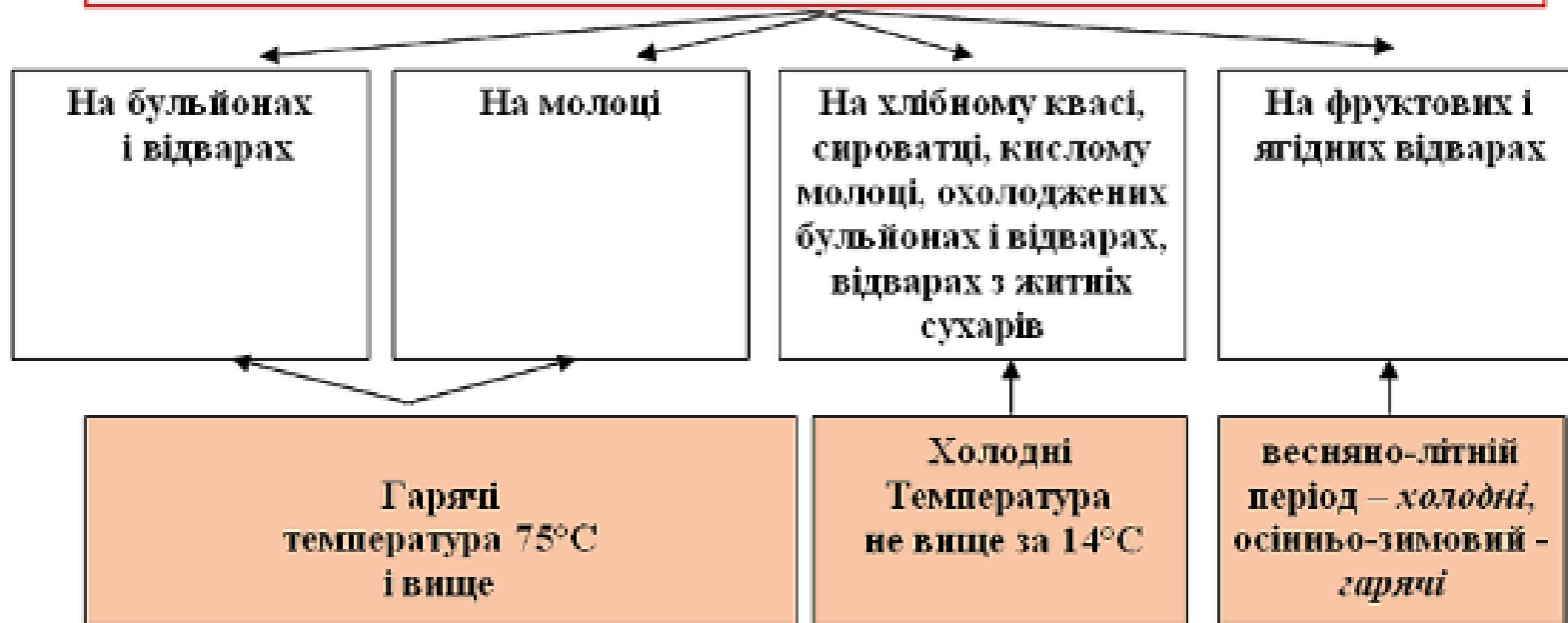
Молочні

Солодкі

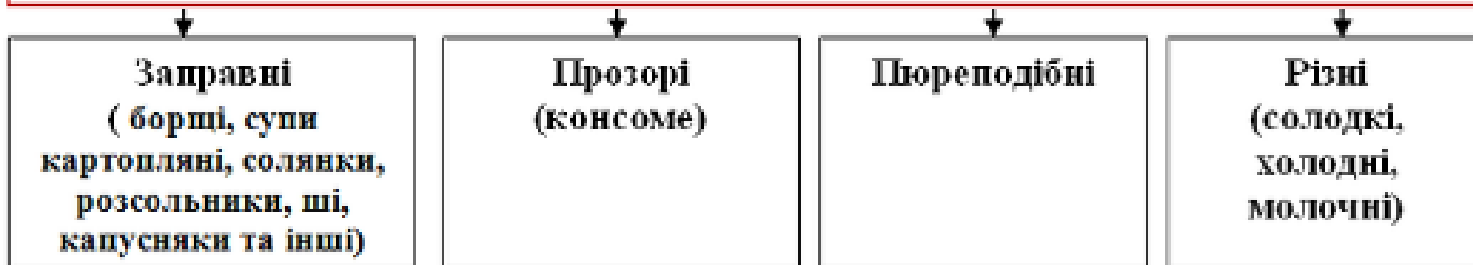
Протерті



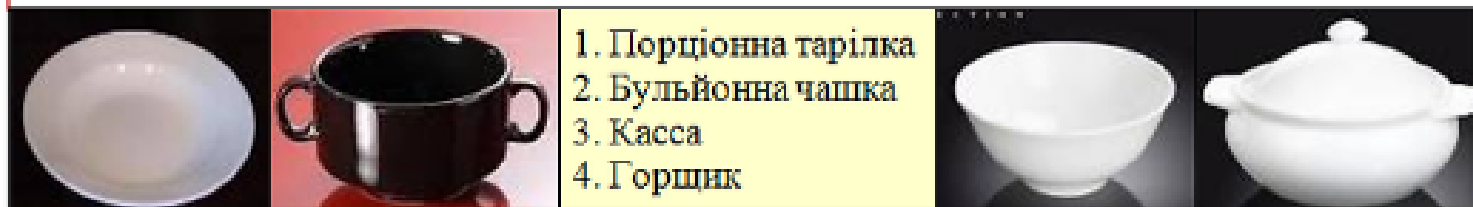
За характером рідкої основи



За способом приготування



Посуд для подавання





Рідкою основою багатьох перших страв є бульйони.

**Нормативний документ
БУЛЬЙОНИ ХАРЧОВІ Технічні умови
ДСТУ 4434:2005**

Бульйон - це відвар з м'яса, кісток, сільськогосподарської птиці, риби з додаванням білого коріння, моркви, цибулі. У бульйон з продуктів переходять екстрактивні речовини, білки, жири, мінеральні й ароматичні речовини.



Кістковий і м'ясо-кістковий бульйон



Бульйон з яловичих кісток варять 3-4 год., свинячих і баранячих – 2-3 год.

За 30-40 хв. до закінчення варіння кладуть злегка підпечені моркву, біле коріння, цибулю, пряні овочі, зв'язані в пучки (для ароматизації і поліпшення смаку). Готовий бульйон проціджують.

Для якісного бульйону важливим є правильне співвідношення продуктів і води:
на 1л кісткового бульйону беруть від 250 до 400 г кісток і 1,2-1,25 л води.

За 2-3 години до закінчення варіння м'ясо-кістковий бульйон додають шматки м'яса.

Бульйон з птиці



Підготовлені продукти заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну і варять при слабкому кипінні 1-2 години, періодично знімаючи жир і піну.

За 30 – 40 хвилин до готовності бульйону в нього кладуть підпечене коріння і цибулю.

Тривалість варіння бульйону залежить від виду птиці, віку і становить від 40 хв. до 2 год.

Готовий бульйон проціджують.

Рибний бульйон



Рибну сировину добре промивають, заливають холодною водою (на 1 кг продуктів 3-3,5 л води), доводять до кипіння, знімають піну, додають сирі овочі (біле коріння й цибулю) і варять при слабкому кипінні 50-60 хв.

При варінні бульйонів з голів риб з хрящовим скелетом через 1 год. голови виймають, відокремлюють м'якоть, а хрящі промивають і продовжують варити до розм'якшення.

Готовий бульйон відстоюють, а потім проціджують.

Грибний бульйон



Сушені гриби перебирають, промивають, заливають холодною водою на 10-15 хв, ретельно промивають, після чого знову заливають водою (1 : 7) і залишають для набухання на 3-4 години.

Набряклі гриби виймають, промивають і варять у тій воді, у якій вони замочувались, але воду попередньо проціджують. Зварені гриби знову промивають, а відвар проціджують.

Зварені гриби шаткують, січуть або пропускають через м'ясорубку, додають у першу страву за 5-10 хв. до закінчення варіння або використовують для приготування других страв, начинок.

Основні технологічні прийоми приготування гарячих супів на бульйонах і відварах

12

До групи гарячих супів належать заправні супи (до їх складу обов'язково входять пасеровані овочі), пюреподібні і прозорі.

У процесі варіння супів продукти закладають у бульйони в послідовності, що обумовлена термінами варіння окремих інгредієнтів

Порядок закладки продуктів визначається також реакцією їхнього середовища.

Кисла реакція середовища гальмує перехід протопектину в пектин і, отже, затримує розм'якшення продуктів рослинного походження. Тому спочатку в бульйон закладають продукти, що мають реакцію середовища, близьку до нейтральної, і доводять їх до готовності, а перед закінченням додають солоні огірки, квашену капусту, піддані попередньо тепловій обробці.



Асортимент та особливості приготування заправних супів

До заправних супів належать борщі, розсольники, солянки, супи зі свіжими овочами, крупами, бобовими, борошняними виробами і картоплею, юшки.

Особливості приготування окремих видів борщів

Найменування	Особливості приготування
Борщ звичайний	Без картоплі, з пасеруванням із борошна
Борщ український	Варять із картоплею, свинячим шпиком, часником, болгарським перцем
Борщ із чорносливом та грибами	Без картоплі, на м'ясному бульйоні; додають гриби, відварений чорнослив та його відвар
Борщ із картоплею	Додають картоплю, варять без капусти
Борщ із сардельками	Варять з картоплею і без неї; додають відварені або обсмажені нарізані сардельки
Борщ із картоплею та капустою	Заправляють пасеруванням із борошна; варять з картоплею та капустою
Борщ флотський	З картоплею та капустою, буряк і капусту ріжуть квадратиками; подають із беконом
Борщ із кльоцками	Варять з картоплею і без неї, подають із кльоцками
Борщ зелений	Варять з картоплею, додають нарізані шавель, шпинат, подають із яйцем
Борщ із кабачками	Готують із квасолею та кабачками, свіжими помідорами, заправляють шпиком
Борщ літній	Готують із молодого буряка разом із бадиллям



Розсольники. Обов'язковою складовою частиною розсольників є огірки солоні.



Розсольники готують вегетаріанськими, на бульйонах: кістковому, м'ясо-кістковому, рибному, з птиці, грибному відварі.

Частину цибулі ріпчастої замінюють цибулею пореем. Овочі шаткують, картоплю нарізають брусочками або дольками.

Пасерують овочі на маргарині столовому.

Найменування	Особливості приготування
Розсольник	З картоплею, щавлем та шпинатом
Розсольник домашній	З капустою свіжою
Розсольник на курячому бульйоні	Без томату і картоплі, цибуля пасерується на вершковому маслі. Готується на курячому бульйоні. Заправляється льезоном. Подають із шматком м'яса курки, тельбухами чи нарізаними нирками
Розсольник по-россошанськи	Овочі і томат пасерують на шпикі
Розсольник із субпродуктами	З картоплею та квасолею, з відварними нирками і серцем. Заправляють шпиком, перетертим із часником

Солянки. Солянки готують з різними м'ясними та рибними продуктами, а також зі свіжими і сушеними грибами. Для рибних солянок використовують рибні бульйони, які варять із харчових рибних відходів або голів риб осетрових (головизною).

До складу солянок входять солоні огірки, цибуля ріпчаста, томатне пюре, каперси, маслини або оливки.



Найменування	Особливості приготування
Солянка збірна м'ясна	Набір м'ясних продуктів від 2 до 5 найменувань залежно від рецептури, без картоплі.
Солянка домашня	З картоплею.
Солянка з птиці або дичини	Замість набору варених м'ясопродуктів використовують варену або смажену птицю чи дичину.
Солянка рибна	Готується з рибою (в основному осетрових порід) і головизною. Подається без сметани.
Солянка грибна	Готується з грибами (шампіньйонами або білими).
Солянка збірна із субпродуктів	До складу солянки входять: язик, нирки, серце, вим'я.

Супи картопляні з овочами, крупою, бобовими та макаронними виробами, юшки.

З картоплі та овочів можна приготувати різноманітний асортимент супів.



Супи цієї групи відрізняються великою різноманітністю гарніру.

До складу супів, крім пасерованих овочів і картоплі, входять різні овочі: капуста цвітна, білокачанна, брюссельська, савойська, кольрабі, гарбуз, ріпа, бруква, цибуля зелена і порей, селера, горошок, квасоля стручкова, кабачки, баклажани, свіжі огірки та помідори, бурякове бадилля, салат, шпинат, спаржа.

Порядок закладки овочів визначається термінами доведення їх до готовності.

Супи-пюре

Основа таких супів – рідкий білий соус на бульйоні з м'яса, риби, птиці, грибів, овочів (замість білого соусу можна використовувати відвар рисової або перлової крупи або молочний соус).

Супи-пюре на круп'яному відварі називаються *супи-шоломи*, на молочному соусі – *супи-креми*.



Пюреподібні супи є однорідною протертою масою з консистенцією густих вершків. Завдяки цьому супи-пюре набули найбільшого поширення в дитячому, дієтичному і лікувальному харчуванні, коли необхідно забезпечити механічне щадіння шлунково-кишкового тракту.

Супи-пюре готують із таких продуктів:

1. картоплі та овочів (зелений горошок, стручкова квасоля, кукурудза в стадії молоді зрілості, морква, ріпа, гарбуз, кабачки, свіжі огірки, капуста білокачанна, цвітна, брюссельська, савойська, шпинат, салат, цибуля-порей, помідори з яблуками, спаржа); бобових (горох, біла квасоля, сочевиця);
2. круп (вівсяна, перлова, рисова);
3. птиці (кури, курчата-бройлери, індики, качки);
4. грибів (білі, печериці, сморчки);
5. субпродуктів (печінка).

Прозорі супи

Прозорі супи складаються з прозорих бульйонів (консоме) і гарнірів, які готують окремо.

Бульйони для прозорих супів отримують у результаті освітлення і насичення екстрактивними речовинами бульйонів із кісток, риби, птиці, дичини. Для освітлення використовують різні види *відтяжок* із:

- знежиреного котлетного м'яса;
- кісток птиці або дичини;
- білка яєць;
- рибної ікри і злегка збитих білків;
- тертої моркви і білків.



Приготування прозорих бульйонів. Прозорі, або висвітлені бульйони отримують зі звичайних бульйонів, зварених звичайним способом. Для висвітлення в готовий бульйон додають розчин білків (витяжка із сирого м'яса, кісток, яєчних білків). Для рівномірного розподілу їх по всьому об'єму, бульйон перемішують, а потім нагрівають. При нагріванні білки денатуруються і згортаються з утворенням пластівців, які захоплюють зважені в бульйоні частинки, у результаті чого бульйон стає світлим.

Супи молочні

Супи молочні готують на незбираному молоці або суміші молока і води, на сухому або згущеному стерилізованому без цукру молоці (норма заміни 1л молока – 0,46 л). Для отримання 1л відновленого молока (залежно від сорту) беруть 110-130 г просіяного молочного порошку і 900 мл кип'яченої води ($t = 60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Довго кип'ятити молоко і молочні супи не рекомендується: знижується його біологічна цінність, погіршується смак.



Гарнірами до супів служать

- крупи (рисова, пшоняна, манна, перлова, ячна, геркулес);
- макаронні вироби промислового виробництва або борошняні вироби, приготовлені на підприємствах ресторанного господарства (локшина домашня, галушки, профітролі);
- овочі (гарбуз, кабачки, цибуля-порей, морква, капуста білокачанна, брюссельська, савойська, зелений горошок, боби зелені стручками).

Холодні супи

До групи холодних супів належать супи, що готуються з овочів та інших продуктів на хлібному квасі, овочевих відварах, кефірі, знежирених бульйонах.

До цієї групи входять окрошка, холодник, борщі холодні.



Холодні супи зберігають у холодильнику. Подають при температурі не вище 14 °С.

Окрошки, борщ та інші холодні супи посипають дрібно нарізаним кропом – 4 г нетто на порцію 500 г. Норма солі – 3 г на порцію 500 г.

Солодкі супи

Основою солодких супів є свіжі, сушені або консервовані плоди чи ягоди та фруктові супи (напівфабрикати).



Для приготування солодких супів можна використовувати фруктові-ягідні сиропи, пюре та екстракти, що випускаються промисловістю.

Сушені плоди та ягоди заливають холодною водою, свіжі ягоди і плоди закладають у киплячу воду, додають цукор, доводять до кипіння, варять до готовності і заварюють крохмалем, який попередньо розводять в охолодженій відварі і проціджують (на 1 частину крохмалю 4 частини відвару).

Для ароматизації супу можна додати корицю, гвоздику, а також цедру цитрусових порід. Як смакову добавку використовують лимонну кислоту, виноградне вино. Вино додають в охолоджений суп.

Вимоги до якості супів

Якість супів визначається за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. Фізико-хімічні та мікробіологічні показники визначаються лабораторними методами.

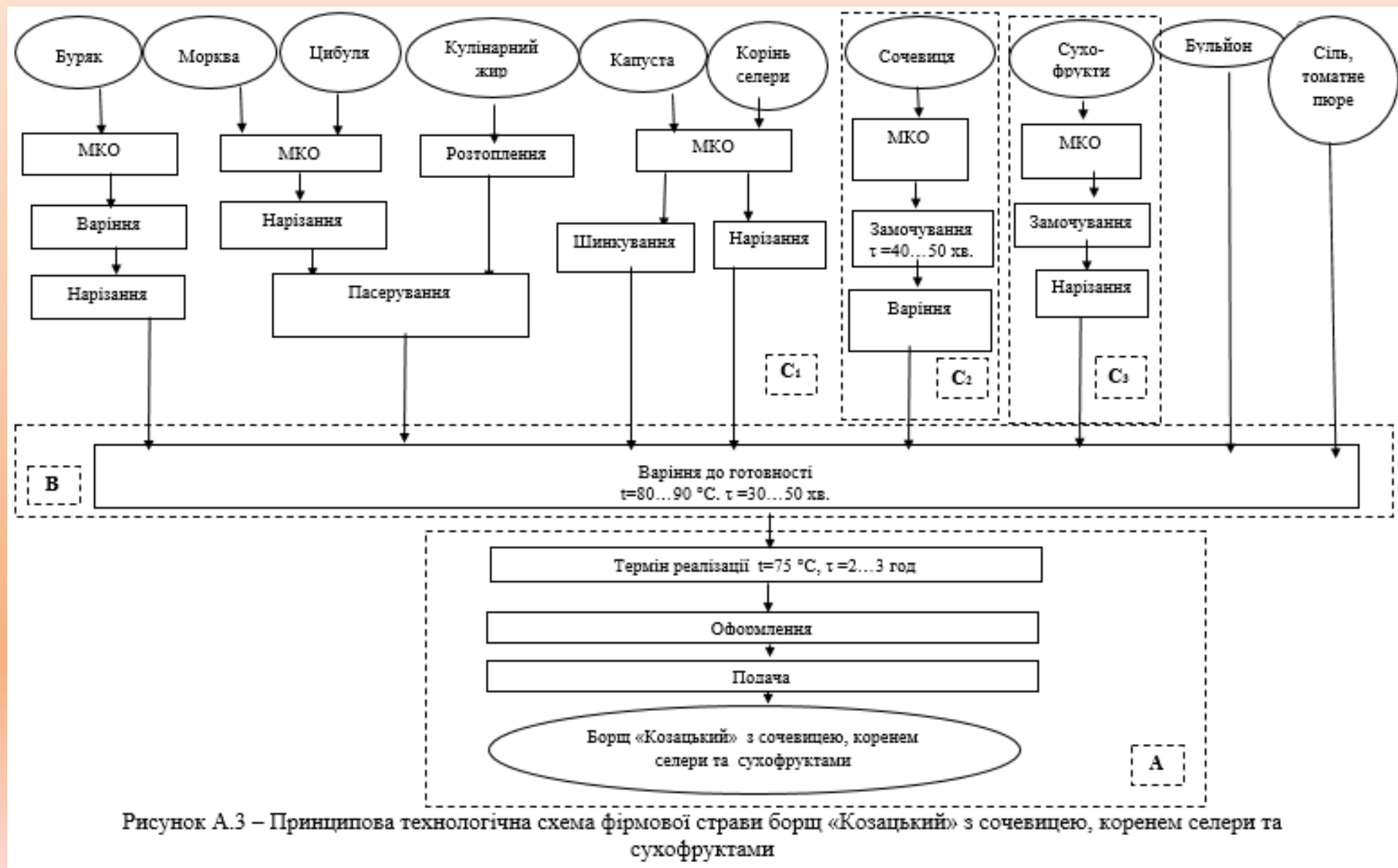


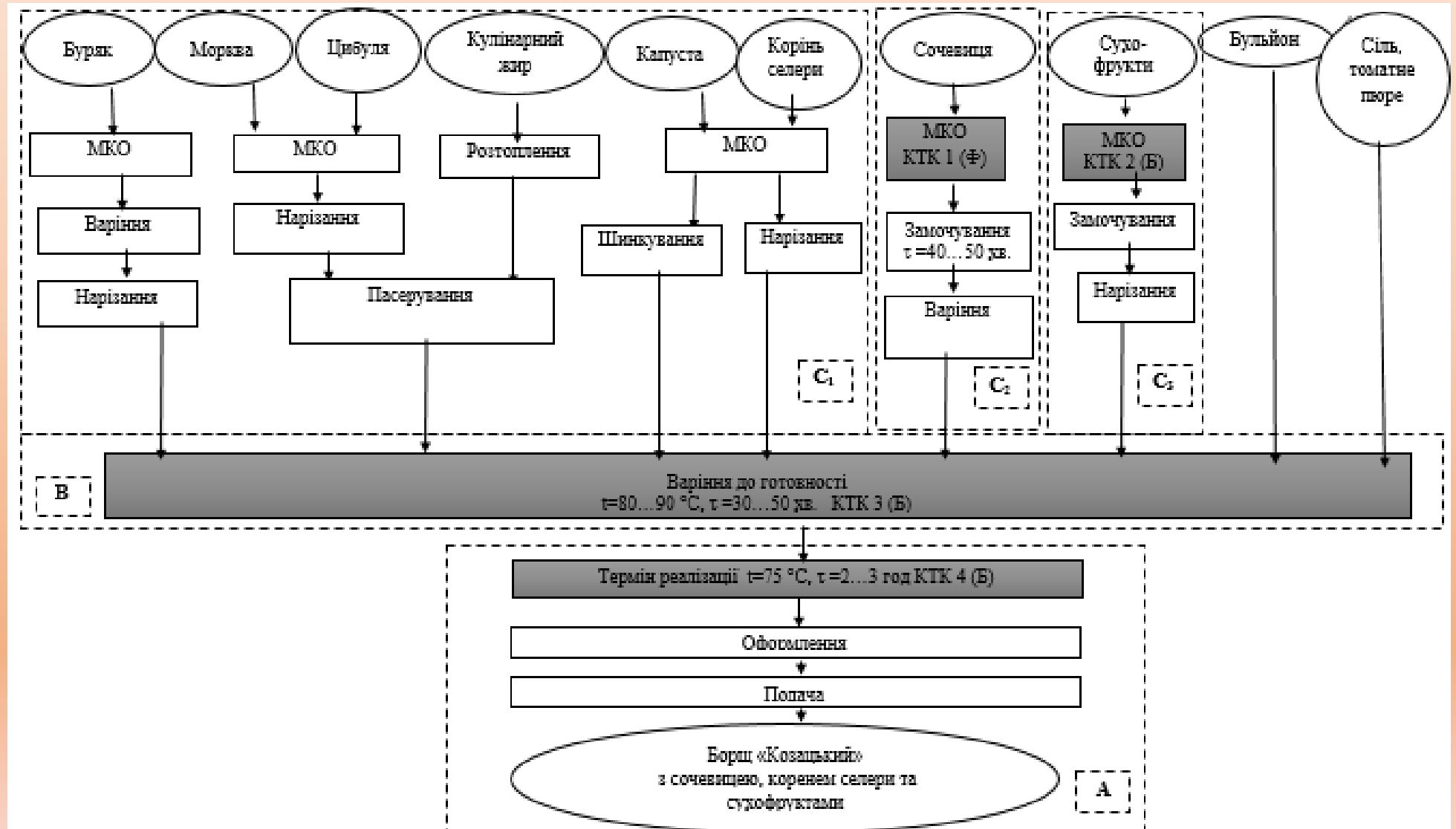
Перш ніж визначити органолептичні показники якості супів, необхідно відзначити **температуру реалізації** супу, яка повинна бути: для супів заправних і прозорих – $75\text{ }^{\circ}\text{C}$; пюреподібних, заправлених яєчно-молочною сумішшю – $65\text{ }^{\circ}\text{C}$, пюреподібних, що не заправлені яєчно-молочною сумішшю – $75\text{ }^{\circ}\text{C}$; холодних – не вище $14\text{ }^{\circ}\text{C}$ і не нижче $7\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Під час органолептичної оцінки супів відзначають їх зовнішній вигляд і колір супу, які свідчать про дотримання правил технології приготування і режиму зберігання. Так, якщо морква і томат спасеровані, то жир на поверхні супу забарвлений у жовтувато-помаранчевий колір; в іншому випадку блискітки жиру безбарвні.

Найменування страви	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
1	2	3	4	5
Борщі	Форма нарізання овочів збережена, на поверхні блискітки жиру Помаранчевого кольору, сметана не розмішана, зверху посипано дрібно порубаною зеленню	Малиново-червоний	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, овочі м'які, але не розварені, капуста пружна	Кисло-солодкий з ароматом бульйону, пасерованих овочів, без присмаку сирого буряка
Розсольники	Форма нарізання відповідає рецепту, не порушена; крупа не розварена, на поверхні блискітки жиру жовтого кольору. Сметана не розмішана, зверху посипано порубаною зеленню	Жовтуватий	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини, огірки злегка хрусткі, без грубої шкірки і великого насіння	Трохи кислуватий, гострий від огірків та огіркового розсолу, з ароматом бульйону, огіркового розсолу та спецій
Солянки	М'ясні і рибні продукти нарізані скибочками, цибуля нашаткована, на поверхні блискітки жиру помаранчевого кольору; кружечок лимона без шкірки, сметана не розмішана, посипано дрібно порубаною зеленню	Червоний	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, огірки злегка хрусткі, м'ясні або рибні продукти м'які, соковиті	Гострий, у міру солоний з ароматом бульйону, огірків, лимона і Пасерованої цибулі
Прозорі супи	Бульйон прозорий з одиничними крапельками жиру	Золотистий; малиновий	Рідка	Відповідний бульйон (м'ясний, рибний, з птиці), з ароматом бульйону і підпеченого коріння; свинокопченостей
Супи-пюре	Однорідна еластична маса, без грудок звареного борошна	Помаранчевий; білий або сіруватий залежно від основного продукту	Густих вершків, пюреподібна	Основного вареного продукту (м'яса, овочів, печінки і т.д.). З присмаком молока, вершкового масла, яєць (крім горохового)

Найменування страви	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
1	2	3	4	5
Молочні	Складові гарніру не розварені, зберегли форму, на поверхні блискітки вершкового масла	Білий рідкої частини, відповідний гарніру - щільної частини	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, складові гарніру м'які, але не розварені	Відповідає вареному гарніру (макаронів, круп, овочів); кип'яченого молока з присмаком вершкового масла
Холодні	Овочі нарізані кубиком або скибочкою, жовтки яєць розтерті, зі сметаною і гірчицею, сметана розмішана, зверху – дрібно порубана зелень	Залежно від рідкої основи: білий – кефіру; жовтуватий - квасу, овочам, м'ясопродуктам, що входять до складу гарнів	Дотримано співвідношень рідкої і щільної частини супу. М'ясопродукти м'які, але не розварені, овочі хрусткі	Злегка гострий від гірчиці, у міру солоний відповідно до варених м'ясопродуктів, овочам, що входять до складу гарніру. З присмаком сметани
Солодкі	Фрукти і ягоди не розварені, зберегли форму або однорідна протерта маса (супи-пюре) без грудок завареного крохмалю.	Відповідає кольору основного продукту	Рідкого киселю	Солодкий з ароматом плодів, ягід, кориці в яблучних соках





НАССР-план виробництва нового продукту

Ідентифікація етапу процесу	Ідентифікація КТК	Ідентифікація небезпечного чинника	Заходи керування	Критичні межі	Процедури моніторингу
1.1 Механічна кулінарна обробка сочевиці	КТК 1 (Ф)	Сировина може містити небезпечні фізичні чинники	Просіювання через сито і вилучення проходу	Діаметр вічка не більше 2,0 мм	Візуальне спостереження за цілісністю сітки
1.2 Механічна кулінарна обробка сухофруктів	КТК 2 (Б)	Сировина може бути уражена небезпечними біологічними чинниками	Контроль тривалості замочування, візуальний контроль сировини	t=40-50 °С, τ=10-15 хв	Автоматичний терморегулятор, візуальне спостереження
1.3 Варіння до готовності	КТК 3 (Б)	Напівфабрикат може бути уражений небезпечними біологічними чинниками	Теплова обробка, що доводить до стану кулінарної готовності	t=80-90 °С, τ=30-50 хв	Автоматичний терморегулятор
1.4 Термін реалізації	КТК 4 (Б)	Готова страва при невідповідних умовах зберігання може бути уражена біологічними чинниками	Контроль тривалості і температури зберігання	t=75 °С, τ =2...3 год	Автоматичний терморегулятор

Джерела інформації:

- 1 Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с.
2. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; НУХТ. К. : НУХТ, 2013. 430 с.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2008. 506 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2005. 848 с.
5. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В.Іванова; МОН України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2013. 430с.
6. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов , Л.О. Радченко , О.В. Новікова та ін. Харків: Світ книг, 2012. 537с.
7. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства.: підручник / В.Ф.Доценко, Л.Ю. Арсеньєва, Н.П.Бондар та ін; за ред. В.Ф. Доценка; Нац.ун-ет харч. технол. Київ : НУХТ, 2014. 379 с.

Дякую за увагу!