

Власник документу:  
Іващенко Максим

Дата перевірки:  
31.08.2020 09:08:39 EEST

Дата звіту:  
31.08.2020 09:09:45 EEST

ID перевірки:  
1004257227

Тип перевірки:  
Doc vs Library

ID користувача:  
90576



POLTAVA UNIVERSITY OF  
ECONOMICS AND TRADE

Назва документу: Korolova Valentyna XTI (2)

ID файлу: 1004270372 Кількість сторінок: 21 Кількість слів: 4817 Кількість символів: 33703 Розмір файлу: 45.70 KB

## 42.1% Схожість

Найбільша схожість: 39.9% з джерело бібліотеки. ID файлу: 1003552409

Не знайдено жодних джерел з Інтернету

42.1% Текстові збіги по Бібліотеці акаунту

16

Page 23

## 0% Цитат

Не знайдено жодних цитат

## 0% Вилучень

Вилучений текст відсутній

## Підміна символів

Не знайдено заміненних символів

## ВСТУП

Ресторанний бізнес у всьому світі вважається одним із найприбутковіших напрямів інвестування. Порівняно невеликі капітальні витрати на створення ресторану можуть окупитися за кілька років.

В останнє десятиліття в Україні триває не лише прискорене зростання суб'єктів ресторанного бізнесу, а й сталися суттєві зміни, що стосуються різноманітності типів і класів обслуговування.

Відкриваються заклади в середньому і нижньому сегментах, що відповідає цінним очікуванням ресторанної аудиторії. Нижній сегмент – це заклади із середнім чеком до 100 грн., майже завжди із самообслуговуванням. Середньоцінові – 100–400 грн., які діляться на три підгрупи: «середній», «середній -» і «середній +». Із великим відривом іде елітний сегмент із середнім чеком 800–1200 грн. на одну особу. Сегмент елітних ресторанів нині є найменш динамічним у галузі. Експерти пояснюють скорочення елітних ресторанів насиченням ринку. Крім того, у ресторанному бізнесі протягом останніх років спостерігається тенденція до зміщення акценту відомих рестораторів із сегмента елітних на сегмент демократичних ресторанів. Ресторани середньоцінового сегмента превалюють на ринку. У регіонах тенденція до збільшення частки закладів середньоцінового сегмента ще більш помітна. Найбільш динамічно розвиваються демократичні ресторани, що мають яскраво виражену спеціалізацію за кухнею. Переваги за типом кухні дуже неоднозначні, особливо в регіонах України. Характерна прихильність до певного продукту, а не до типу кухні як такого, наприклад переваги м'яса, часто певного вигляду (свинина, куряче м'ясо), у виконанні різних кухонь або риби і морепродуктів. Переважно в Україні у певних кухонь є групи шанувальників, іноді споживачі віддають перевагу

улюбленому продукту в улюбленому виконанні, при цьому абсолютно не важливо, до якої кухні належить та або інша страв [7].

Аналізуючи формати ресторанів, можемо простежити, що нині процвітає загальносвітова тенденція до здорового способу життя і харчування. У ресторанному бізнесі це також проявляється дуже активно, зокрема в розвитку фаст-фудів, що пропагують здорову їжу. Прикладами можуть бути мережеві заклади Fresh Line, Salateira, Salatnik, які готують їжу, що вважається корисною. Але справа не тільки в продуктах: більш здоровими здаються страви, які приготовані на ваших очах, так би мовити, прямо з печі, з-під ножа, тому нині актуальна тенденція відкритих кухонь. Якщо людина бачить, що страву приготовлено на її очах, на підсвідомому рівні вона здається більш свіжою. Але тут ключовим є саме психологічний момент, адже готувати можуть і з не зовсім якісних продуктів. До 2014 р. відкриті кухні не були поширеним явищем, а сьогодні практично всі намагаються винести хоча б якийсь процес «на огляд» гостям. Раніше це були суші, зараз у залі готують м'ясо, піцу, сандвічі, бургери [7].

У 2018 р. тенденція здорового харчування може продовжитися і для ресторанів проявиться саме в наявності таких відкритих кухонь. Вегетаріанський напрям як крайній прояв тенденції до здорового способу життя також буде розвиватися. Проявлятиметься частіше за все не у відкритті вегетаріанських ресторанів, які поки ще є досить ризиковими, а в появі окремих страв і розділів у меню. Вегетаріанські, пісні й дієтичні страви нині користуються попитом у ресторанах, особливо якщо вони об'єднані в загальній групі меню.

Останнім часом активно розвиваються і набувають популярності ресторани національних кухонь. За даними РІА «Ресторанний гід», серед ресторанів національної кухні в Україні перевага надається українській – 36,8%. Проте значна увага приділяється й французькій кухні – 21%; італійській, кавказькій, японській – по 7,9%; усім іншим – 18,5%. Тематичні

ресторани є дуже популярними як серед українців, так і серед туристів. У результаті зростання міграційних потоків в Україні прослідковуються деякі особливості, які позначилися на розвитку ресторанного бізнесу.

Першою особливістю такого впливу є залучення іноземних шеф-кухарів, які приїжджають працювати в українських ресторанах. Ця тенденція поступово набирає обертів, оскільки тільки носії культури своєї країни зможуть приготувати національні страви та передати їй національний колорит.

Популярності набуває все, чого не можна купити в магазині, все, що виробляється тут же на місці, в ресторані. Це стосується лімітованих партій пива, наливок, настоянок, а також кави, яка обсмажується за індивідуальним замовленням, і безалкогольних напоїв, таких як лимонад. І чим далі, тим популярнішими будуть ставати ресторани, що реалізують крафтову продукцію. Отже, зараз недостатньо просто створити хороший ресторан із пристойною кухнею, потрібно створити індивідуальний продукт чи напій, який можна буде назвати і подати як hand made.

Отже, тема дипломного проекту «Кафе на 50 місць у місті Умань Черкаської області» є актуальною.

## **РОЗДІЛ 1**

### **Розроблення технології приготування страв єврейської кухні**

#### **1.1 Теоретичні обґрунтування проблеми, що розглядається**

##### **1.1.1 Загальна характеристика страв єврейської кухні**

Єврейська кухня дещо подібна до польської та де в чому до німецької. Їм властиві спільні риси у поєднанні окремих продуктів. В єврейській кухні чітко відзначаються елементи раціонального харчування.

11

Страви традиційної єврейської кухні яскраво говорять про історію країни, спосіб життя, національні смаки народу. Певний відбиток на національну кулінарію наклали релігійні звичаї та обмеження у виборі і сполученні продуктів. Вся їжа у євреїв поділяється на дозволена (кошер) і заборонена (треф). Кошарною вважається їжа, яка приготовлена у строгій відповідності до законів і єврейських національних традицій – кашруту. Ідеологічна основа кашруту (звід приписань, що можна їсти і як готувати) не складна для сприйняття – "ми – те, що ми їмо", що безсумнівно, як і ствердження, що від їжі залежить наше здоров'я і довголіття, а також стан духу і ясність думок, характер людини і її вчинки. За переконанням євреїв вживання кошарної їжі дозволяє зберегти фізичне, психічне здоров'я і підтримує моральний стан людини. Однак у сьогоденні багато євреїв вже не так суворо дотримуються заборон кашруту.

Національній кухні єврейського народу властива обрядовість. Цілий ряд страв та виробів виготовляють у певні релігійні свята. Єврейська кухня є результатом бурхливої та багатогранної історії країни. З біблійних часів і до історії новітнього часу в євреїв не було своєї держави. Багато століть назад дванадцять колін Ізраїлю були розсіяні по усім світі. Тому єврейська кухня стала поєднанням впливів країн, де проживала єврейська діаспора з релігійними законами і святковими традиціями народу. Але вона не розчинилася в кухнях інших народів, хоча, безсумнівно, вплив національних кухонь інших країн на ній позначився. Одвічне проживання єврейського народу в інших країнах світу привело до поєднання кулінарних традицій і постійно збільшувало багатство смаків та розмаїття відтінків національних страв.

В середовищі єврейської діаспори розповсюдились дві кулінарні традиції, котрі стали результатом розділення євреїв на ашкеназійських, які сторіччями жили в Центральній та Східній Європі, і сефрадських, які проживали на Чорноморському узбережжі. Саме тому традиційна страва шабату у ашкеназійських євреїв може включати курку чи яловичину,

картоплю і морквяний римес, в той же час як сефрадські євреї віддають перевагу салатам, фаршированому листю винограду і кус-кусу.

Завдяки досить відособленому способу життя євреїв, їм удалося зберегти у своїх традиційних стравах властивий тільки їм колорит. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Історично так склалося, що в основі єврейської кухні були продукти землеробства. Здавна широко застосовувались різні злаки, овочі та плоди. Серед зернових вживали переважно пшеницю, ячмінь, просо, горох, чечевицю. З продуктів тваринного походження найбільшою популярністю користується риба і м'ясо птиці. За релігійними звичаями цього народу не дозволяється до вживання кров травин і свинина. Забороняється вживати в їжу плазуючих і риб, у яких немає плавників і луски (у тому числі молюсків). Євреї вживають такі види риб, як окунь, сазан, щука, тріска, камбала, плоска риба, тунець, лосось, голуба риба, біла риба, морський окунь, сардина, кільки. Нерибні морепродукти вважаються трефовими, тобто під забороною до вживання. Кошарні тварини (ті, що мають роздвоєні копита та жують "жуйку") вважаються чистими і вживаються у їжу – крупний рогатий скот, вівці, кози, дичина. При цьому використовувати в їжу дозволено тільки передню половину тварини. Кошарною вважається також птиця. Зате немає обмежень на будь-які фрукти (окрім вживання з дерев не молодше 3-х років), овочі, горіхи і зернові культури.

Характерною особливістю єврейської кухні є те, що багато страв готуються з використанням гусячого або курячого жиру. Популярні продукти – мед, мак і кориця. В єврейській кухні обмежено застосовують прянощі як по асортименту (цибуля, часник, хрін, кріп, чорний перець, імбир, кориця та гвоздика), та і по їх кількості до вживання. Спеції і прянощі звичайно застосовувалися в залежності від традицій країни, у якій проживали євреї – Німеччина і Росія подарували єврейській кухні гірчицю, Угорщина – паприку, Середземномор'я – тім'ян і материнку.

### 1.1.2 Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв

Своєрідність єврейської кухні полягає в простоті складу страв та швидкому їх приготуванні. У єврейській кулінарії все спрямоване на збереження нерізкого, природного смаку продуктів. В основному, застосовують способи кулінарної обробки, що щадять, – припускання, відварювання, помірне тушкування з доданням води під кришкою. Рідко основні продукти – м'ясо та рибу жарять.

До особливостей даної кухні можна віднести обмеження на змішування продуктів, що пов'язане з релігійними перестереженнями. Ні в стравах, ні в меню не можна сполучити м'ясо (або птицю) і молоко.

Риба і яйця є нейтральними продуктами, і тому їх можна подавати в будь-якому сполученні. В стравах часто сполучуються продукти тваринного та рослинного походження, що значно підвищує їх біологічну цінність. Прикладом служать різноманітні куголи, які готують з варених продуктів (локшини, рису, буряка, картоплі), а також різні фаршировані страви.

Широке застосування в кулінарії внутрішнього жиру птиці розповсюджується на холодні закуски, його застосовують для пасерування цибулі, моркви та білого коріння, додають безпосередньо в фарш. Переважне використання гусячого або курячого жиру додає стравам специфічний смак і аромат. На ньому пасерують овочі, додають у фарш, використовують при замісі тіста і для заправлення холодних закусок. В сучасній кухні все частіше застосовують олію та вершкове масло.

Широко застосовується пасерування муки та овочів. Доволі часто застосовують яйця, як приправу до страв і часто в значній кількості. При цьому їх додають у чистому виді, не змішуючи з молоком.

Молоко використовують тільки свіже, в сирому виді вживають рідше, частіше застосовують для виробництва каш та супів. З козинячого та

14

овечого молока традиційно готують м'які сири типу бринзи, вершкове масло. Багато страв історичної батьківщини євреїв присмачуються кропом і часником. Особливо це відноситься до страв із субпродуктів. Характерною особливістю єврейської кухні є застосування цукру у приготуванні таких продуктів, як риба, зокрема оселедець, овочі. Традиційно євреї тісто готують з використанням дріжджів, тобто кислим, окрім свята єврейської Паски (Песах). Також популярне пісочне тісто, але на 87 відміну від традиційного у євреїв воно не масляне, а з яєць, тобто в його основі до 50% від маси борошна складають яйця, частіше одні жовтки. Характерно для виробництва кондитерських виробів єврейської кухні сполучення меду і цукру, частіше в рівних пропорціях.

### 1.1.3 Основний асортимент і технологія традиційних страв

Самими улюбленими стравами в єврейській кухні є фарширована риба, бульйони з грінками, мандлен (профітролями), домашньою локшиною та другими гарнірами. Однією з традиційних єврейських закусок є форшмак з подрібненого оселедця, що в перекладі означає "закуска", "їжа перед їжею". Хоча ця страва і є національною, вона запозичена у східно-прусської кухні, де так називалась страва, виготовлена зі смаженого оселедця. З холодних закусок також популярні фарширована щука, лящ, короп, сазан. Для цієї страви рибу (найчастіше щуку) обробляють обережно, щоб не зашкодити шкіру, зрізують філе, роблять з нього фарш. До фаршу додають білий хліб, цибулю, рослинне масло і цукор, начиняють ним шкіру і підготовлену в такий спосіб рибу довго мляють з додаванням невеликої кількості води на "подушці" з овочів. Подають з хроном.

Популярні курячі бульйони, часто з домашньою локшиною чи кнелями, борщ, а також рибні супи з кульками з рибного фаршу на основі філе з доданням яйця, цибулі та спецій.



Влітку часто вживають холодні супи, особливо з буряка та шавлю. Часто готують червоний борщ з буряком і картоплею з доданням свіжих огірків, зеленої цибулі, подрібнених яєць і сметани. Холодний солодкий борщ крім буряка і картоплі містить сухофрукти. З других страв перевагу віддають римесу (напівварені, напівтушковані овочі), кисло-солодкому м'ясу, яке готують з яловичини з доданням цибулі, меду, медових пряників, сухарів з житнього хлібу, цукру, оцту та родзинок, а ще фаршированим стравам (зокрема птиці).

Традиційна єврейська страва – фаршировані гусячі шийки, в які у якості фаршу додають свіжий гусячий жир, муку і ріпчасту цибулю. Начинені шийки тушкують у спеціальному соусі, у склад якого входять морква, цибуля і знову ж таки гусячий жар. Готують також печене м'ясо, мілко подрібнене, в оцтовій приправі з доданням на стадії напівготовності цукру, лаврового листа, перцю, родзинок, солі та трішки оцту з остаточним запіканням.

Люблять євреї і рибу, тушковану порційними шматочками з овочами. Віддають перевагу євреї і стравам з подрібненого м'яса – рулетам, тефтелям, кнелям.

Широкий асортимент в єврейській кухні страв з овочів. Окрім римесу (тушованої моркви чи інших овочів), популярні тушкована картопля з сухофруктами, картопляні оладки, запіканка з буряка. Підходить для приготування під час єврейського шабату угорський чолнт, що готується всю ніч перед суботою і від довгого тушіння стає тільки смачнішим.

Для приготування чолнту частіше використовується жирне м'ясо, квасоля, картопля або інші продукти в дозволеному сполученні. Популярні прісні молочні страви, так звані дієтичні, розварені напіввідки молочні кашки.

По легенді під час утечі з Єгипту в євреїв не було навіть часу, щоб заквасити тісто. Так з'явилася маца, що згодом стала обрядовою стравою, яку неодмінно готують на єврейську Паску. Важко сказати, як виглядала

маца в стародавності, але в давню епоху вона була товстою – іноді в чотири пальці товщиною. У Середні століття маца "схудла" до одного пальця товщиною, а на початку минулого століття стала зовсім тонкою. Готують її з муки та води без солі. Традиційно це дуже тонкі, крихкі, достатньо великі коржі з тонкого прісного тіста, подібні до вафельних листів тільки більш щільні. Маца добре зберігається і може використовуватись в їжу до наступної Паски як самостійно, так і для приготування цілого ряду повсякденних і дуже смачних страв. З розмеленої маци готують різні страви – пудинги, кнедлики, оладки. Готують також кнелі, запіканки з маци. З кусків наламаної маци, розмоченої в воді чи молоці жарять, як омлет, інколи з цибулею та яйцем маце брайє. З крихт цієї ж маци смажать оладки маце латкес.

Не повним буде уявлення про єврейську кухню без суботнього плетеного хліба – хали. Халу звичайно посипають маком або кунжутом. Яскравим проявом національних рис у кулінарії є вироби з тіста різноманітні за формою, технологією та начинкою. Для начинки і посипання часто використовується мак. З асортименту солодоців слід відмітити кульки з тіста, смажені в меду – леках; крупні зажарені до хрусту пончики тейгелех та печиво земелах і кіхелах. З обрядових страв слід згадати про новорічні рибу та баранину, круглу халу, яблука з медом.

На свято Шаваут їдять молочні страви, в святкування отримання Тори на горі Синай печуть солодоці у виді гори. Перед постом їдять печені на вугіллі яйця. На Паску подають курячий бульйон, кислий соус агрістада, тушкований шпинат сфонгато, фрикадельки з шпинату і традиційну печеню з молодого баранчика, на десерт – мармелад з хурми, цукру і молотих горіхів харосет. В веселе свято Сімхат-Тора обов'язково готують морквяний пиріг з медом. В Пурім печуть трикутні пиріжки хоменташ з маком та горіхами. Святкові страви схожі у всіх етнічних груп, їх вважають спільними для всіх євреїв.

З біблійських часів самий популярний алкогольний напій у євреїв – вино.

#### 1.1.4 Режим харчування

Згідно кашруту у євреїв прийнято обов'язково перед їжею омивати руки. Між вживанням молочної і м'ясної їжі повинно пройти декілька годин. Цих обмежень дотримуються в основному релігійні євреї. Вони також дотримуються заборони на приготування їжі в суботу, що починається в п'ятницю з настанням темряви. Щоб було чим підкріпитися під час шабату (у перекладі з іврити "субота"), у п'ятницю готується одна гаряча страва, а потім залишають її в грубці або іншому теплому місці на всю ніч.

#### 1.1.5 Асортимент та технологія приготування цимесу

Цимес - єврейська національна страва. З давніх часів цимес подавався як десерт на святкові обіди, пізніше рецепти трохи змінювалися, додавалися нові компоненти. Готується страва з моркви та інших овочів з додаванням різних фруктів і ягід. Крім овочевих варіантів, є рецепти цимесу з м'ясом. Краще готувати цимес у посуді з товстим дном, щоб в готовій страві всі складові досягли потрібної стадії готовності одночасно.

Цимес картопляний з чорносливом

Інгредієнти: картопля 200г, кишмиш 20-25г, чорнослив 15г, масло вершкове 10г, мука пшенична 10г, цукор 5г, кориця 2г, сіль 2г.

Технологія приготування. Картоплю нарізати невеликими скибочками. Промити і очистити від кісточок чорнослив. Промити родзинки. Залити картоплю невеликою кількістю теплої води, довести до кипіння і тушкувати під кришкою на слабкому вогні. За 10-15 хвилин до закінчення ввести чорнослив, родзинки і пасероване з додаванням теплої води. Через 5 хвилин додати цукор, масло, сіль, корицю і все перемішати, дати настоятись із закритою кришкою 10-15 хвилин. Подавати.

Хлібці з цимесу

Інгредієнти: борошно 360г, цукор 300г, розпушувач 20 г, сіль 10 г, апельсиновий сік 70г, яйця 2 шт., маргарин 30г, цимес готовий- 400 г,

Технологія приготування: різігріти духовку до 250С і змастити форми для випічки маслом.

Змішати тісто: борошно, цукор, розпушувач і сіль в одній великій ємності. Додати апельсиновий сік, збиті яйця і растоплений маргарин. Замісити тісто.

Додати цимес і перемішати (шматочки моркви і солодкої картоплі повинні бути помітні).

Розділити тісто на дві частини і розкласти у форми. Випікати близько години, поки краю не стануть золотисто-коричневими.

Охолодити до кімнатної температури. Розділити на порції. Подавати.

Цимес м'ясний

Інгредуєнти: оливкова олія 60г, цибуля-порей 1500г, куряча грудка 3шт, сіль 4г, перець чорний мелений 0,5 г, морква 1000г, картопля 1500г, бульйон курячий 1200 г, біле вино 250 г, петрушка (зелень) 12гг, клюква (сушена) 100г, курага 70 г, фігі 70г., мед 50г, кориця 2г, мускатний горіх 0,5 г.

Технологія приготування. Цибулю-порей посікти кільцями. У великій каструлі обсмажити цибулю-порей на оливковій олії до м'якості. Додати шматочки курчати і смажити до золотистої скоринки. Додати решту інгредієнтів і перемішати. Тушкувати на повільному вогні, помішуючи, близько 45 хвилин, поки картопля не стане м'якою.

Подавати на стіл одразу ж, або охолодіть до кімнатної температури.

Цимес з груш

Інгредієнти: груші 1000г, масло вершкове 90г, вода 125г, мед 100 г.

Технологія приготування. Ретельно вимити груші, почистити, розділити на 4 частини, вирізати серцевину. Укласти груші в сотейник, залити водою, додати масло і мед і варити на слабкому вогні до готовності. Подавати.

Цимес с морквою і яблуками

Інгредієнти: морква 1000г, кислі яблука 400г, цукор 150г, мед 70 г.

Технологія приготування . Моркву почистити, нарізати соломкою і соломкою ж нарізати кислі яблука. Моркву протерти з борошном, додати яблука, цукор, вершкове масло. Все змішати і тушкувати до готовності.

#### Цимес-кнейдлах

Інгредієнти: морква 500г, родзинки 100г, чорнослив 100г, вершкове масло 60г, сіль 10г, цукор пісок 60г, манна крупа -180 г, яйце 1 шт., перець чорний мелений 0,5 г.

Технологія приготування: моркву нарізати дрібними кубиками, злегка обсмажити на маслі в сотейнику, залити водою так, щоб вона злегка покрила моркву, тушкувати до напівготовності.

Додати родзинки, чорнослив, цукор, сіль, дати закипіти, покласти кнедлі (кнейдлах), довести до готовності. Кнедлі сформувати з манної каші, змішаної з сирим яйцем, маслом, перцем, сіллю (зробити тістоподібні кульки

#### Цимес по-американски

Інгредієнти: батат 600г, морква 5000г, імбир 120г, консервованний ананас 600г, апельсиновий сік 250г, сіль 5г, лимонний сік 50г, кленовий сироп 100мл, чорнослив 350, волоський горіх 400г.

Технологія приготування: очистити картоплю, моркву та імбир. Розрізати картопля на 8 часточок, моркву на чотири частини і імбир на - невеликі пластинками. Покласти в каструлю картоплю, моркву, імбир, вилити туди ананасовий, апельсиновий і лимонний сік, додати кленовий сироп, посолити і тушкувати під кришкою на повільному вогні 45 хвилин, помішуючи кожні 5 хвилин.

Додати часточки ананаса і чорнослива. Тушкувати, помішуючи, ще 15 хвилин, поки картопля не стане м'яким.

Волоські горіхи обсмажити у духовці при температурі 250 ° С до світло-коричневого кольору, близько 2 хвилин, не допускаючи їх обгорання. Розкласти цимес по тарілках і посипати горіхами.

#### М'ясной солодкий цимес

Інгредієнти: морква – 5500г, цибуля репчатая – 200г, цукіні 400г, картопля – 600 г, яловичина 1500г, сіль, перець за смаком, оливкова олія 150г, паприка 1г, яловичий бульйон 600г, червоне вино -250 мл, кріп (січений) – 70г, родзинки – 100г.

Технологія приготування: очистити і порізати великими кубиками моркву, цукіні і картоплю. Посолити бульйон. У великій каструлі обсмажити нарізану шматочками яловичину в оливковій олії до золотистої скоринки. Дістати м'ясо з ємності.

Вилити решту оливкової олії в ємність і обсмажити нарізані овочі. Посолити і поперчити їх, а також посипати паприкою, після покласти яловичину.

Додати бульйон і вино. Помішуючи кожні 15 хвилин, варити на повільному вогні 3 години, поки м'ясо не стане м'яким. Додати родзинки і тушкувати ще 15 хвилин.

Подавати на стіл відразу ж або охолодити до кімнатної температури.

Цимес с фарфелахом

Інгредієнти: чорнослив 500г, окроп – 1000мл, фарфелах 150 г, сіль -5г, лимонний сік – 15 мл, мед -50г, масло вершкове 80г.

Технологія приготування: промити чорнослив і замочіть його в воді на годину, в тій же воді, довести до кипіння і покласти фарфелах, сіль, лимонний сік, мед і масло, закрити кришкою і варити на середньому вогні 45 хвилин (на останні 15 хвилин без кришки).

### Фарфелах

Інгредієнти: манна крупа 60г, 300 г пшенична мука, 3 яйця, 1/3 ч. ложка соли.

Технологія приготування: яйця розбити в тарілку, посолити і добре збити. Покласти в широку миску манну крупу, чайною ложкою набрати трохи збитих яєць, покласти на манну крупу і добре розтерти рукою так, щоб яйце обволокло крупу. Поступово додаючи борошно і яйця, продовжувати

розтирати всією долонею утворилася крупу. Фарфелі повинні бути круглої форми, трохи менша за горошину. Готовий виріб тонким шаром покласти на аркуш паперу і дати висохнути. Просушити Фарфеля можна також в духовці на деку без масла на найменшому вогні. Добре висушений Фарфель можна зберігати в сухому місці протягом 2-3 місяців. Вживається для бульйонів і супів, а також як гарнір до м'ясних страв.

#### Справжній кошерний цимес

Інгредієнти: кошерна яловичина 600г, морква 500г, цибуля ріпчаста 200г, олія 100г, картопля 300г, чорнослив (без кісточки) 200г.

Технологія приготування: яловичину нарізати шматочками, обсмажити в олії і перекласти в сотейник (сковорідка). На тій самій олії посмажити дрібно нарізану цибулю і додати до м'яса. Посолити, поперчити. Додати сиру шинковану морквину і додати воду (вона повинна на 2-3 сантиметри покривати продукти). Варити на повільному вогні до напівготовності. Додати нарізану кубиками картоплю, чорнослив, цукор-пісок. Варити до готовності.

2-й варіант: Можна приготувати цимес, придатний до вживання і з м'ясними, і молочними стравами. М'ясо може замінити склянку родзинок без кісточок. В цьому випадку морква потрібно дрібно нарізати і помістити в сотейник, посолити, додати ложку масла, води і варити. Коли вода закипить, вогонь варто зменшити, а потім тушкувати цимес під кришкою до м'якості. Додати родзинки і чорнослив, посипати цукром і варити ще хвилин 15.

#### Медовий цимес

Інгредієнти: морква 1000г, цибуля-порей 70 г, яблука кислі 1000г, родзинки (темні) – 10г, курага 100г, волоські горіхи – 70 г, лимон – 200г, цукор коричневий 60г, мед 200г, оливкова олія (extra virgin) 60г, вершкове масло 60г, чебрець 0,2 г, кмин 02 г, кориця 0,5 г, мускатний горіх 0,5г, імбир 10г, сіль 10г, перець чорний мелений 0,6г.

Технологія приготування: оливкову олію і вершкове масло нагріти в каструлі з товстим дном.

Білу частину цибулі-порею нарізати тонкими кружечками, викласти в каструлю з коричневим цукром, карамелізувати до золотистого кольору.

Моркву нарізати кружальцями, перекласти в каструлю, залити на три чверті водою і тушкувати на середньому вогні 10 хвилин.

Очищені від шкірки яблука нарізати кубиками.

Натерти імбир і цедрю лимона, нарізати на четвертинки курагу. Перекласти все це до моркви, відклавши в сторону половину цедри. Додати родзинки і перемішати.

Приправити спеції і покласти мед, посолити, вичавити сік з лимона і перемішати. Тушкувати медовий цимес 15 хвилин, поки морква не розм'якшиться, але при цьому яблука не повинні перетворитися в пюре. Зняти цимес з вогню, додати подрібнені волоські горіхи, перемішати. Перекласти цимес на десертне блюдо і прикрасити лимонною цедрою, що залишилась. Подавати.

### 1.3 Розроблення технології приготування страв єврейської кухні

Національна кухня Ізраїлю є невід'ємною частиною середземноморської кухні. Варто зазначити, що Ізраїль – країна еміграції, тут проживає більше 70 національностей. Тому кухня настільки ж різноманітна, як і люди, які населяють цю державу.

Великий вплив на формування місцевої кухні, зробила релігія.

Згідно з іудейськими законами, не можна вживати в їжу свинину, ракоподібних, моллюсків (рибу можна), м'ясо і молочні страви повинні подаватися окремо. Страви, приготовані з урахуванням цих законів, називаються кошерними. Принципу кошерності дотримуються у багатьох ресторанах, кафе, готелях, супермаркетах. Правда це зовсім не означає, що ізраїльтяни їдять тільки кошерну їжу. Тут багато ресторанів, які пропонують кухню різних народів світу, включаючи французьку, китайську, арабську, італійську, японську, російську тощо.



Основні страви, які вважаються національними:

- “меорав ієрушалмі” – єрусалимська печеня, приготоване з декількох видів курячого м’яса (грудинка, окорочки, печінка, серце), подається на тарілці або в піті (розрізаному уздовж хлібному коржику), рясно приправлена цибулею і прянощами;
- “птітим” – ізраїльський аналог кускусу (манна крупа, приготована на пару, з м’ясом і овочами);
  - “гефілте фіш” – фарширована риба (короп, щука, кефаль, лосось);
  - “латкес” – оладки зі шкварками і смаженою цибулею;
- “храйме” – риба в гострому соусі;
- “форшмак” – оселедець або рублене м’ясо, запечене з картоплею, цибулею, перцем і сметаною;
  - “мафрум” – картопля, фарширована м’ясним фаршем, з морквою і томатною пастою;
- “марак регель таймані” – традиційний суп з телячої ноги.

Не останнє місце, в національній кухні Ізраїлю, займають овочеві і вегетаріанські страви. Ось лише деякі з них, які користуються заслуженою популярністю:

- “гумус” – страв з варених зерен нуту, подається з оливковою олією, яйцем, петрушкою і приправами;
- “римес” – солодке овочеве рагу;
- “фалафель” – котлетки з меленого нуту, з приправами, обсмажені у фритюрі;
- “бульбелаткес” – деруни з картоплі;
- “калте буречке” – холодний буряковий суп;
- “шакшука” – яйця, смажені в томатному соусі з цибулею, перцем і приправами.

Славиться кухня Ізраїлю своєю випічкою яка стала невід’ємною частиною ізраїльського застілля. Ось лише деякі борошняні страви, які треба спробувати в Ізраїлі:

- “маца” – коржик з прісного тіста;

- “мацебрай” – закуска з маци з яйцем і молоком, обсмажена на олії;
- “хала” – святковий єврейський хліб;
- “бурекас” – несолодка випічка з тонкого тіста. Форма Бурекас визначає начинку, наприклад: напівкруглий – з сиром качокавалло, прямокутний – з картоплею, рівносторонній трикутник – з грибами, рівнобедрений – з сиром фета, круглий – зі шпинатом;
- “хоменташ” – трикутні пиріжки з дріжджового тіста, з маковою начинкою;
- “джахнун” – рулетики з листкового тіста;
- “кугель” – єврейська запіканка;
- “самбусак” – невеликі пиріжки у формі трикутника або різка, обсмажені у фритюрі;
- “куші” – шоколадний торт;
- “бейгл” – популярний ізраїльський бублик;
- “леках” – мигдальні пряники.

З безалкогольних напоїв в Ізраїлі, надають перевагу каві, капучино, чорному і зеленому чаю. З прохолодних напоїв популярні фруктові соки, мінеральна вода, лимонад. Порадує кухня Ізраїлю чудовим місцевим вином “Кармиель” та “Йордан” і недорогим пивом “Маккабі” та “Голдстар”.

### 1.3.1 Хелзль - традиційна страва єврейської кухні

Для приготування хелзль використовують шкіру шиї домашньої птиці, які фарширують різноманітними фаршами з м’яса, овочів та крупів.

Для розроблення рецептури страви хелзль обираємо страву-аналог.

За страву-аналог пропонується взяти рецептуру 1.77 Ковбаса із свинини смажена [ стор. 41]. Технологія приготування представлена у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

#### Страва « Ковбаса із свинини смажена»

Найменування сировини	Витрати сировини на одну порцію, г
-----------------------	------------------------------------

	Брутто	Нетто
Свинина (лопаткова, грудна частини)	1837	1565
Часник	29	23
Кишки тонкі	100 см	27
Маса напівфабрикату	-	1600
Жир тваринний топлений	30	30
Вихід	-	1000

#### Технологія приготування

Свинину нарізують дрібними кубиками або подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з великими отворами, додають посічений або розтертий із сіллю часник, перець і перемішують.

Одержаним фаршем наповнюють підготовлені кишки й ставлять на 5-6 годин у холодне місце. Потім ковбасу наколюють у декількох місцях і смажать у духовій шафі.

Подають холодною або гарячою порціями по 100 г, додаючи соус майонез.

Вимоги до якості:

Загальний вигляд – рум'яні смажені ковбаски, посипані зеленню.

Консистенція – соковита, щільна.

Смак – смаженого м'яса, у міру солоний, властивий смаку часника.

Колір – характерний смаженим м'ясним ковбасам.

Запах – смаженого м'яса, властивий запаху часника.

Виходячи з цього розробляємо технологічну карту на страву «Хелзль», таблиця 1.3.

Таблиця 1.3

#### Страва «Хелзль»

Найменування сировини	Витрати сировини на одну порцію, г	
	Брутто	Нетто
Шийка індика	-	150
або гуски	-	150
або качки	-	150
Яловичина	109	80
або індичка	163	80*
або гуска	157	80*
або качка	195	80*
Цибуля ріпчаста	19	16
Часник	1	0,8
Сіль	-	3
Перець чорний мелений	-	0,05
Маса напівфабрикату	-	240
Мargarин столовий	10	10
Маса готової шийки	-	150
Соус 824, 826, 827	-	75
Вихід страви		225,0

Вимоги до основної сировини

Субпродукти – чисті, без сторонніх запахів і слизу.

Птиця – поверхня суха, чиста, без залишків пуху, «Пеньків», підшкірний жир білий, без сторонніх запахів.

Цибуля ріпчаста – суха, чиста, щільна, без проростання; шкірка щільно прилягає, без ушкоджень і захворювань.

27

Технологія приготування: оброблену шкіру шії зашивають з одного кінця і начиняють січеним м'ясом, що заправлено дрібно посіченою цибулею, часником, сіллю, перцем, після чого зашивають інший край. Фаршировану шийку смажать. При відпусканні поливають соусом.

Шийку можна тушкувати у соусі і відпускати з соусом, у якому вона тушкувалась. Соуси: червоний основний, червоний з вином, цибулевий.

Таблиця 1.4

**Вимоги до якості готової страви**

Показники	Страва «Хелзль»
Зовніній вигляд	На блюдо викладені обсмажені і притушковані у соусі шийки, прикрашені зеленню
Колір	Поверхня шийок рум'яна, колір від коричневого до світло-коричневого
Смак	У міру солоний, властивий смаку смаженого м'яса, з ароматом часнику та спецій
Запах	Властивий властивий стравам з смаженого м'яса з ароматом часнику і спецій
Консистенція	М'яка, соковита

Таблиця 1.8

**Харчова та енергетична цінність 100 г готового продукту**

Харчова цінність	Страва «Хелзль»
Білки, %	23
Жири, %	2,0
Вуглеводи, %	0,5
Енергетична цінність, ккал	119,0

Таблиця 1.9

**Мікробіологічні показники страви «Хелзль»**

Назва показника	Норма
Кількість мезофільних, аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше	2,5 x 10 <sup>5</sup>
Бактерій групи кишкових паличок (колі форми)	не дозволено в 1,0 г
Назва показника	Норма
Дріжджі, КУО в 1 г продукту, не більше	5,0 x 10
Плісняві гриби, КУО в 1 г продукту, не більше	5,0 x 10
Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії роду Сальмонела, в 25 г продукту	Не дозволено

### Висновки за розділом

Технологічний розділ дипломного проекту присвячений розробленню технології страв єврейської кухні.

Були здійснені теоретичні обґрунтування питань, що розглядаються, а саме: загальна характеристика єврейської кухні, способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв.

Визначено об'єкти і методи дослідження. Обрано страву-аналог.

Розроблено рецептуру та технологію приготування страви «Хелзль» з птиці. Визначено органолептичні показники готової страви. Розраховано харчову та енергетичну цінність, мікробіологічні показники.

Представлена нормативно-технологічна документація на страву «Хелзль», розроблена блок-схема забезпечення безпечності у процесі приготування страви (дод. А і Б) та технологічна схема (лист 1).

## Схожість

Схожість по Бібліотеці акаунту

16

1	Shelest Iona XTI ZT	ID файлу: 1003552409	Institution: Poltava university of economics and trade	<a href="#">8 Джерело</a>	39.9%
2	Ryshkin Oleg XTI-42	ID файлу: 1003809428	Institution: Poltava university of economics and trade		3.4%
3	Halkina_Olha_Oleksandrivna_T-41-1	ID файлу: 1004061556	Institution: Poltava university of economics and trade		1.02%
4	Kotivec_Lyubov_Viktorivna_HTI-31int(bac)	ID файлу: 1001250162	Institution: Poltava university of economics and tra...		1%
5	Ridkobod_Artem_TRG-61	ID файлу: 1000790474	Institution: Poltava university of economics and trade	<a href="#">4 Джерело</a>	0.6%
6	Holovko_Alina_Serhiivna_T-42-1	ID файлу: 1004061593	Institution: Poltava university of economics and trade		0.23%