



**Салавеліс, А. Д.** Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, С. Л. Колесніченко. - Вид. 2-ге, допов. - Одеса : Освіта України, 2015. - 366 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 319-324. - ISBN 978-617-7111-79-4.

У навчальному посібнику розглянуті технології виробництва кулінарної продукції та страв із усіх видів сировини в умовах підприємств ресторанного господарства, наведена характеристика традиційних та інноваційних способів приготування страв. Розглянуті способи обробки сировини, приготування напівфабрикатів і всіх видів готових страв. Наведено аналіз харчування людини в ракурсі медико-біологічних і соціально-економічних проблем. Представлена загальна характеристика основних харчових речовин сировини, їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного господарства, а також наведена характеристика змін основного компонентного складу харчової сировини в процесі кулінарної обробки. Приведено санітарно-гігієнічні вимоги безпеки до харчових продуктів, страв та до підприємств ресторанного господарства. Навчальний посібник призначений для студентів вищих технічних навчальних закладів, фахівців ресторанного господарства.

## ВСТУП

Сучасний етап розвитку людського суспільства характеризується, поряд з неймовірним прогресом технологій, виникненням і наростанням екологічних проблем, нервово-емоційних навантажень, зміною ритму життя й харчування. Спосіб життя й харчування є важливими факторами, що забезпечують здоров'я людини, її здатність до праці, уміння протистояти зовнішнім несприятливим впливам. Макро- і мікронутрієнти, що надходять із їжею, повинні забезпечувати організм людини пластичним матеріалом і енергією, що визначає його фізичне й духовне здоров'я. Багаторічна зміна умов життя і праці у зв'язку з активною урбанізацією населення стала причиною зниження енерговитрат, і, як наслідок, обсягів споживаної їжі. Одночасно знизилася надходження необхідних людині фізіологічно активних речовин, потреби в яких залишилися незмінними. Усе більше число споживачів розуміє значення правильного харчування для підтримки здоров'я і прагне формувати свій раціон таким чином, щоб забезпечити роботу всіх органів і систем на відповідному рівні.

Завдання науки, тісно пов'язаної з основами харчових технологій, полягає в

розширенні знань про властивості й оздоровчу дію біологічно активних сполук.

Вирішення завдань, які стоять перед галуззю, неможливе без серйозної державної підтримки, що стимулює виробництво високоякісної продукції, яка містить усі необхідні компоненти в рекомендованому співвідношенні. Розробка рецептур страв, кулінарних виробів і технологій їх виробництва перебуває сьогодні в центрі уваги вчених багатьох країн. Ці питання піднімають і розглядають на багатьох наукових форумах як у нашій країні, так і за кордоном, у тому числі під егідою Міжнародного інституту наук про життя (ILSI).

У даному підручнику автори спробували об'єднати в одній книзі відомості про харчову цінність сировини, продуктів її переробки, технологічні аспекти виробництва продукції та сучасні тенденції з розвитку технологій, які необхідно враховувати для розв'язання завдань, що існують у галузі сьогодні.

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b> .....	5
<b>Розділ 1.</b> Харчування людини як медико-біологічна і соціально-економічна проблема.....	6
<b>Розділ 2.</b> Загальна характеристика основних харчових речовин продуктів, їх роль та зміни у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного господарства.....	11
<b>Розділ 3.</b> Основи санітарії та гігієни.....	56
3.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчування.....	56
3.1.1. Санітарний стан приміщень.....	58
3.1.2. Санітарний стан устаткування, інвентаря й посуду .....	64
3.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до працівників підприємств харчування.....	63
3.3. Харчові отруєння, захворювання і їх попередження .....	66
<b>Розділ 4.</b> Види кулінарної обробки продуктів.....	74
4.1. Первинна обробка продуктів.....	74
4.2. Теплова обробка продуктів.....	108
4.3. Процеси, що відбуваються при тепловій обробці продуктів ... ..	113
<b>Розділ 5.</b> Технологія приготування холодних страв і закусок .....	126
<b>Розділ 6.</b> Технологія приготування перших страв.....	133
<b>Розділ 7.</b> Технологія приготування соусів.....	146
<b>Розділ 8.</b> Страви та гарніри з овочів і грибів .....	153
<b>Розділ 9.</b> Технологія приготування страв і кулінарних виробів із круп, бобових та макаронних виробів.....	158
<b>Розділ 10.</b> Технологія приготування страв і кулінарних виробів із риби, рибопродуктів и нерибної водної сировини.....	163
<b>Розділ 11.</b> Технологія приготування страв і кулінарних виробів із м'яса,	

м' ясопродуктів і диких тварин.....	171
<b>Розділ 12.</b> Технологія приготування страв і кулінарних виробів із птиці, кролика, дичини.....	182
<b>Розділ 13.</b> Технологія приготування страв і кулінарних виробів із молока, яєць і сиру.....	186
<b>Розділ 14.</b> Технологія приготування десертів — солодких страв.....	188
<b>Розділ 15.</b> Технологія приготування напоїв.....	193
15.1. Загальні відомості про напої.....	193
15.2. Технологія приготування гарячих напоїв.....	193
15.3. Технологія приготування холодних напоїв.....	209
15.4. Технологія приготування гарячих і холодних напоїв із вином ..	209
15.5. Технологія приготування холодних національних напоїв.....	210
15.6. Мінеральні води та безалкогольні напої.....	211
<b>Розділ 16.</b> Технологія виробництва борошняних кулінарних виробів ... ..	215
16.1. Технологія приготування борошняних напівфабрикатів і готових виробів.....	215
16.2. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів. ....	244
<b>Розділ 17.</b> Інноваційні технології приготування страв у сучасному ресторанному бізнесі.....	252
<b>Розділ 18.</b> Сучасна декоративна різьба по овочам і фруктам — карвінг.....	275
<b>Список літератури</b> .....	219
<b>Додатки</b> .....	325