

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

ПРЕЗЕНТАЦІЯ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА
на тему:
«Проект розвитку арт-кафе у м. Одеса з впровадженням желе-шотів з алкоголем»

Здобувач: Конанчук М.О.

(прізвище, ініціали)

магістр 2 року навчання спеціальності 181 «Харчові технології»
ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та
оздоровчого харчування»

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л.

Одеса, 2024 р.

Підприємства ресторанного господарства постійно прагнуть виділитися серед ланки схожих підприємств-конкурентів з метою залучити клієнтів. Вирішенню такої задачі сприяють цікаві та смачні напої або десерти, наприклад, п'янки желейні десерти **Jell-O shots.**

Історія стверджує, що вперше рецепт алкогольних желейних шотів з'явився у книзі відомого бармена Джеррі Томаса “Bartender's Guide”, яку він написав у 1862 році. Також є альтернативна версія, що відомий співак Том Лерер у 50-х роках 20 сторіччя, під час воєнної служби в армії, щоб обійти заборону алкоголю, придумав рецепт алкогольного желе.

Сьогодні жодна молодіжна вечірка за океаном не обходиться без желейних шотів. Завдяки різноманіттю смаків та багатьом способам оформлення, такі п'янки желейні коктейлі набирають популярність у всьому світі, в тому числі в нашій країні.

Зазвичай, **Jell-O shots — це багатошаровий десерт, що містить алкоголь, тому подається невеликими порціями. Звідси й назва — на вигляд ласощі нагадують ті самі кольорові шоти в барах.**

В якості желуючого компонента такого десерта використовують агар-агар або желатин.



Після проведення огляду літературних джерел та патентного пошуку нами було вирішено розробити три види желейних десертів з такими алкогольними рецептурними компонентами як червоне вино, віскі та мартіні.

В якості драглеутворювачів було обрано желатин (Dr.Oetker, Німеччина) та агар-агар (Sarda Starch Pvd. Ltd, Індія) у відповідному співвідношенні.

Желатин у невеликих концентраціях немає смаку та запаху, його основою є колаген (тваринний білок), який позитивно впливає на розумову активність, сприяє відновленню шкіри, серцевих м'язів, суглобів та хрящів. Але желатин як білкова речовина може частково руйнуватися алкоголем. За оглядом літератури для желейних шотів застосовують від 5 до 15% желатину від кількості рецептурних компонентів.

Відомо, що алкоголь є шкідливим для шлунково-кишкового тракту. Серед методів, які можуть порешкодити такому негативному процесу є збільшення споживання пребіотиків (харчових волокон), до яких можна віднести агар-агар.

Також агар здатен желювати алкогольні напої, але не дає такої еластичності та ніжності драглів, які здатен утворювати желатин.

Типове дозування агар-агару для приготування желе – 1...3%. Не рекомендується одночасне споживання агар-агару більше 4...5 грамів, щоб уникнути розладів шлунку.



Тому нами було вирішено поєднати обидва драглеутворювачі та визначити їх найкраще співвідношення за органолептичними показниками.

Для кожного виду алкогольних желе проводили досліди для визначення оптимального співвідношення драглеутворювачів за схемою:

- 7,5% желатину, 0,5% агар-агару;
- 10,0% желатину, 0,5% агар-агару;
- 12,5% желатину, 0,5% агар-агару;
- 7,5% желатину, 1,0% агар-агару;
- 10,0% желатину, 1,0% агар-агару;
- 12,5% желатину, 1,0% агар-агару;
- 7,5% желатину, 1,5% агар-агару;
- 10,0% желатину, 1,5% агар-агару;
- 12,5% желатину, 1,5% агар-агару.



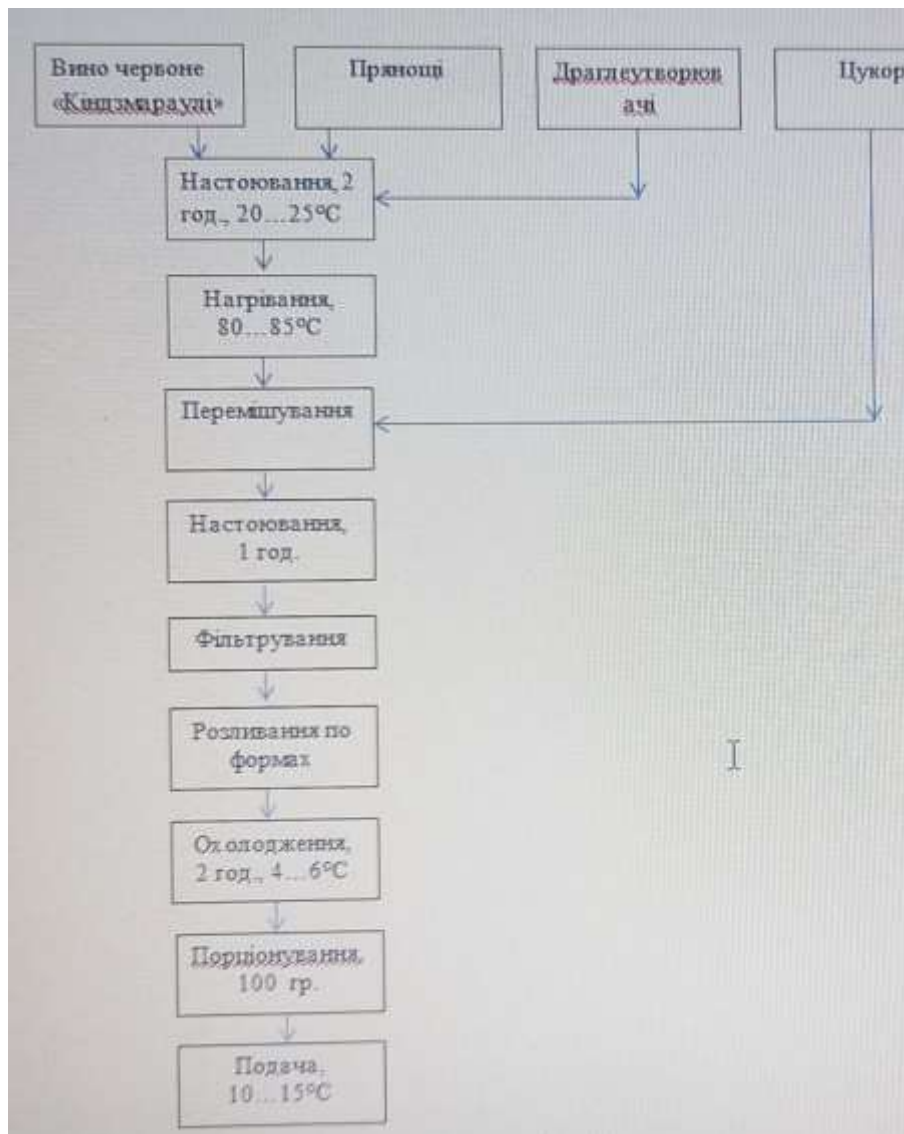
Рецептура напою з червоним вином
«Кіндзмараулі» для желювання

Найменування	Маса нетто , гр.
Вино червоне напівсолодке	200
Цукор	20
Прянощі:	
бадьян	5
кардамон	1
кориця	2
Імбир сушений	2
Драглеутворювачі	

Визначення оптимальної кількості драгле
утворювачів для приготування желе-шотів
з червоним вином

Зраз ок №	Кількість драглеутворювачів	сенсор на оцінка
1	15 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	4,0
2	20 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	4,2
3	25 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	4,4
4	15 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	5
5	20 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	4,6
6	25 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	4,6
7	15 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,6
8	20 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,5
9	25 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,1

Технологічна схема «Желе-шот з червоним вином «Кіндзмараулі»



Найкращим зразком желе з червоним вином був визнаний зразок №4, який включає в якості рецептурних компонентів 15 гр. желатину і 2 гр. агар-агару.

Фото желе-шотів з червоним вином (зразок №4) наведено на фото



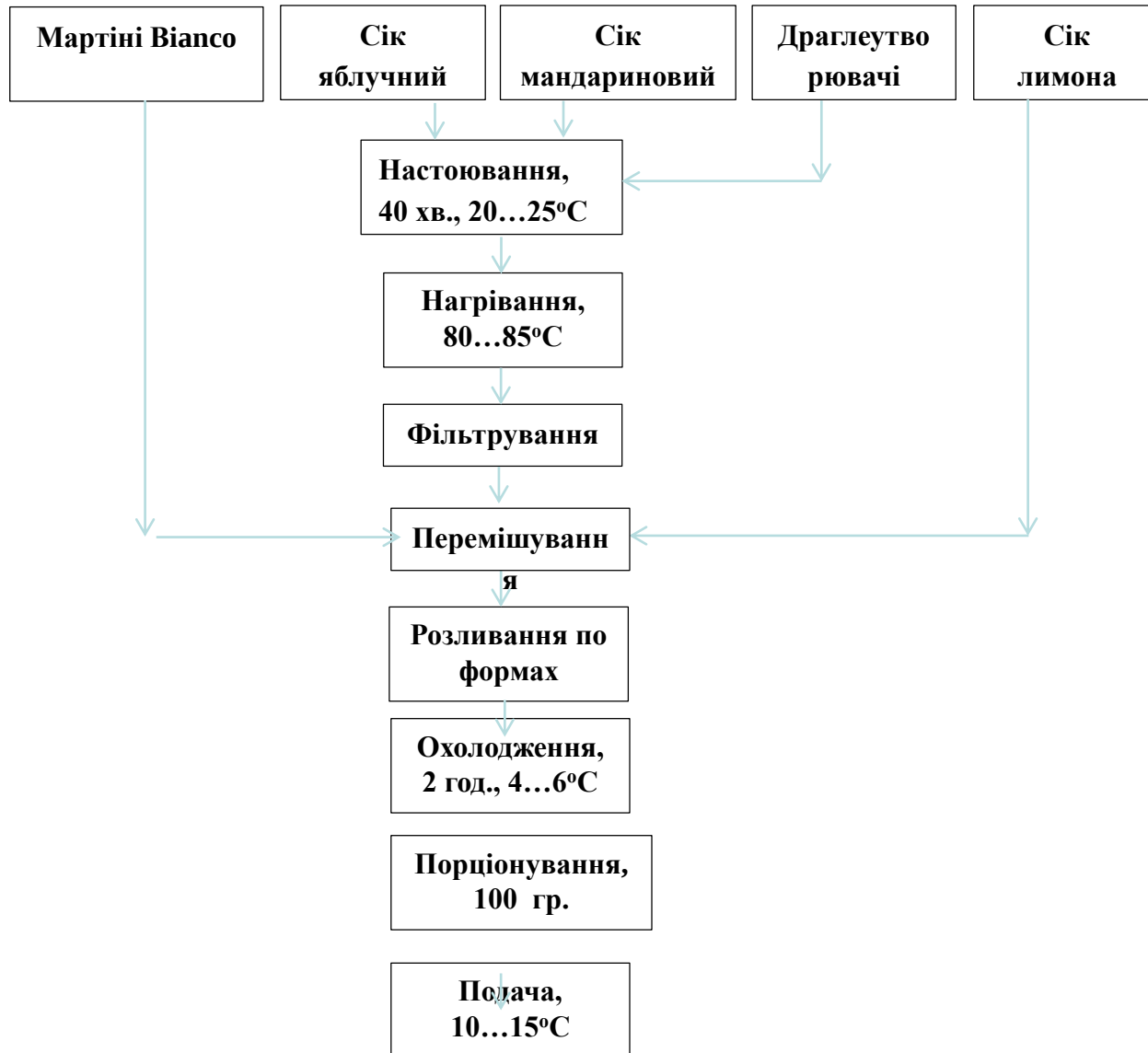
Рецептура напою з вермутом Мартіні Біанко для желювання

Найменування	Маса нетто, гр.
Вермут Мартіні Біанко	100
Сік лимону	20
Сік яблучний	50
Сік мандариновий	30
Драглеутворювачі	

Визначення оптимальної кількості драгле утворювачів для приготування желе-шотів з вермутом Мартіні Біанко

Зразок №	Кількість драглеутворювачів	Середньоарифметична сенсорна оцінка
1	15 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	4,5
2	20 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	5
3	25 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	4,4
4	15 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	4,5
5	20 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	4,6
6	25 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	4,6
7	15 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,6
8	20 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,5
9	25 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,1

Технологічна схема «Желе-шотів з Мартіні «Bianco»



Фотографія желе-шотів (зразок № 2) з Мартіні Біансо приведена на фото



Рецептура напою для желювання з віскі «Red Label»

Найменування	Маса нетто, гр.
Віскі Red Label	50
Цукор	30
Чай Ройбуш	5
Вода	200
Сік лимону	5
Кориця	2
Гвоздика	0,5

Визначення оптимальної кількості драгле утворювачів для приготування желе-шотів з віскі Red Label

Зразок №	Кількість драглеутворювачів	Середньоарифметична сенсорна оцінка
1	15 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	4,0
2	20 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	4,2
3	25 гр. желатину, 1 гр. агар-агару	4,4
4	15 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	4,4
5	20 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	5
6	25 гр. желатину, 2 гр. агар-агару	4,6
7	15 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,6
8	20 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,5
9	25 гр. желатину, 3 гр. агар-агару	4,1

Технологічна схема желе-шотів з віскі «Red Label»

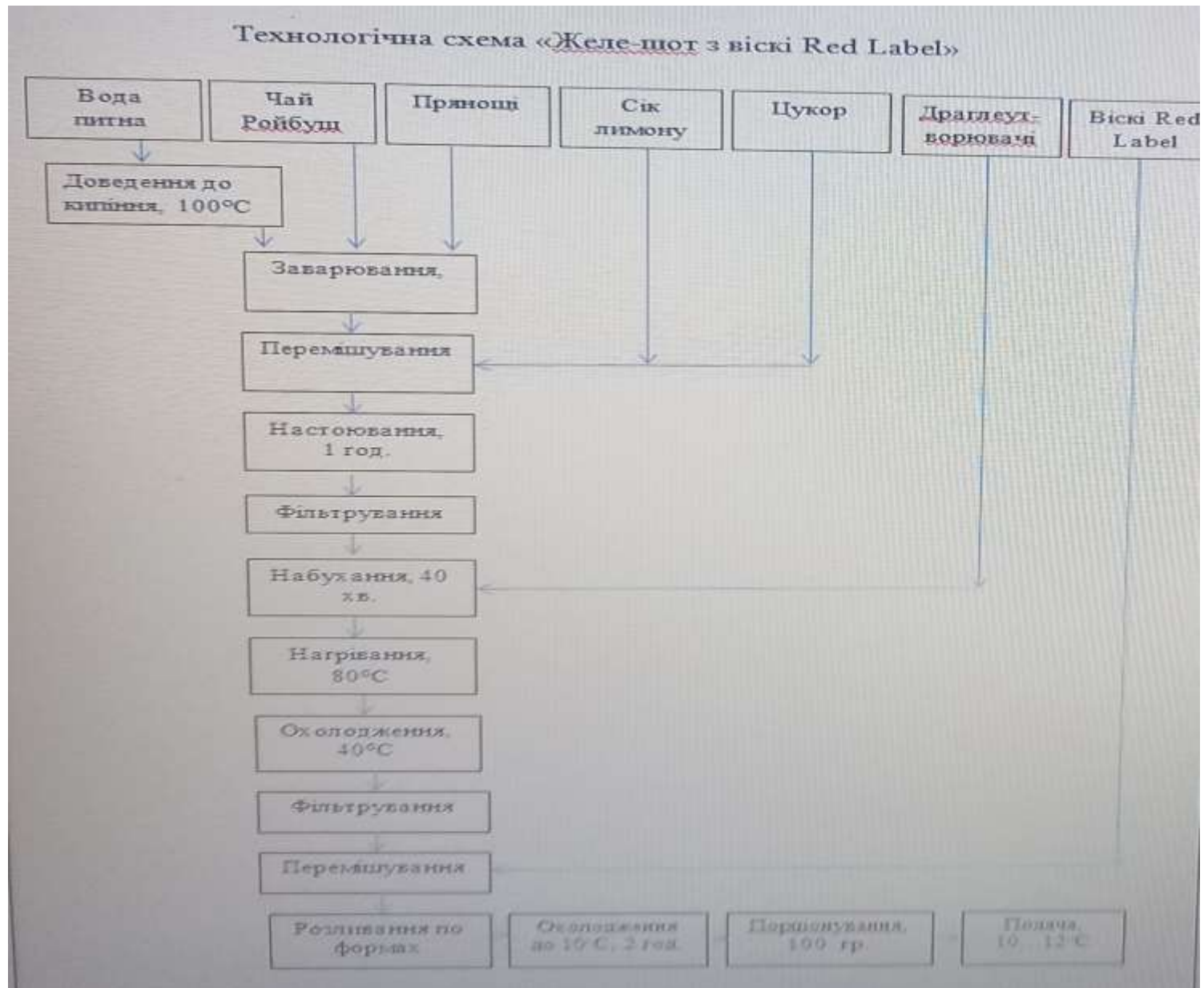


Фото желе-шотів з віскі Red Label (зразок №5)



Калорійність желе-шотів визначали розрахунковим методом, результати наведено в таблиці

Назва	Маса нетто	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Вино червоне напівсолодке	200				За дан. літ. 170
Цукор	20	-	-	20	80,00
Желатин	15	13	0,06	0,1	54,14
Разом 200 г желе з червоним вином					304,14
Вермут Мартіні Bianco	100				За дан. літ. 133
Сік лимону	20	0,07	0,05	1,4	6,33
Сік яблучний	50	0,05	0,06	5,6	23,14
Сік мандариновий	30	0,15	0,06	3,03	13,26
Желатин	20	17,3	0,07	0,13	69,72
Разом 200 г желе з мартіні					245,45
Віскі Red Label	50				За дан.літ. 125
Цукор	30	-	-	30	120
Сік лимону	5	0,02	0,01	0.35	1,48
Желатин	20	17,3	0,07	0,13	69,72
Разом 300 г желе з віскі					316,2

Обираємо масу однієї порції желе-шотів 100 грамів, тоді:

- Калорійність 1 порції желе-шотів з червоним напівсолодким вином - 152 ккал;
- Калорійність 1 порції желе-шотів з мартіні – 123 ккал;
- Калорійність 1 порції желе-шотів з віскі - 158 ккал.

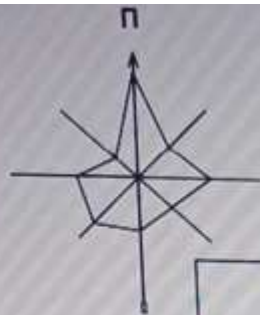
Вміст води (W) в желе-шотах визначали методом висушування:

- W желе-шотів з червоним напівсолодким вином = 76,8%
- W желе-шотів з мартіні = 78,2%
- W желе-шотів з віскі = 80,4%.

Желе-шоти рекомендується зберігати у холодильній шафі на протязі тижня при температурі 4...6°C.

Розроблені желе-шоти з алкоголем було впроваджено в меню арт-кафе.

Генеральний план підприємства



Техніко-економічні показники підприємства

№	Показник	Од. вим.	Кількість
1	Площа пром. майданчика	м2	1000
2	Площа підприємства	м2	720
3	Площа озеленення	м2	270
4	Коеф. використання території	—	0.9

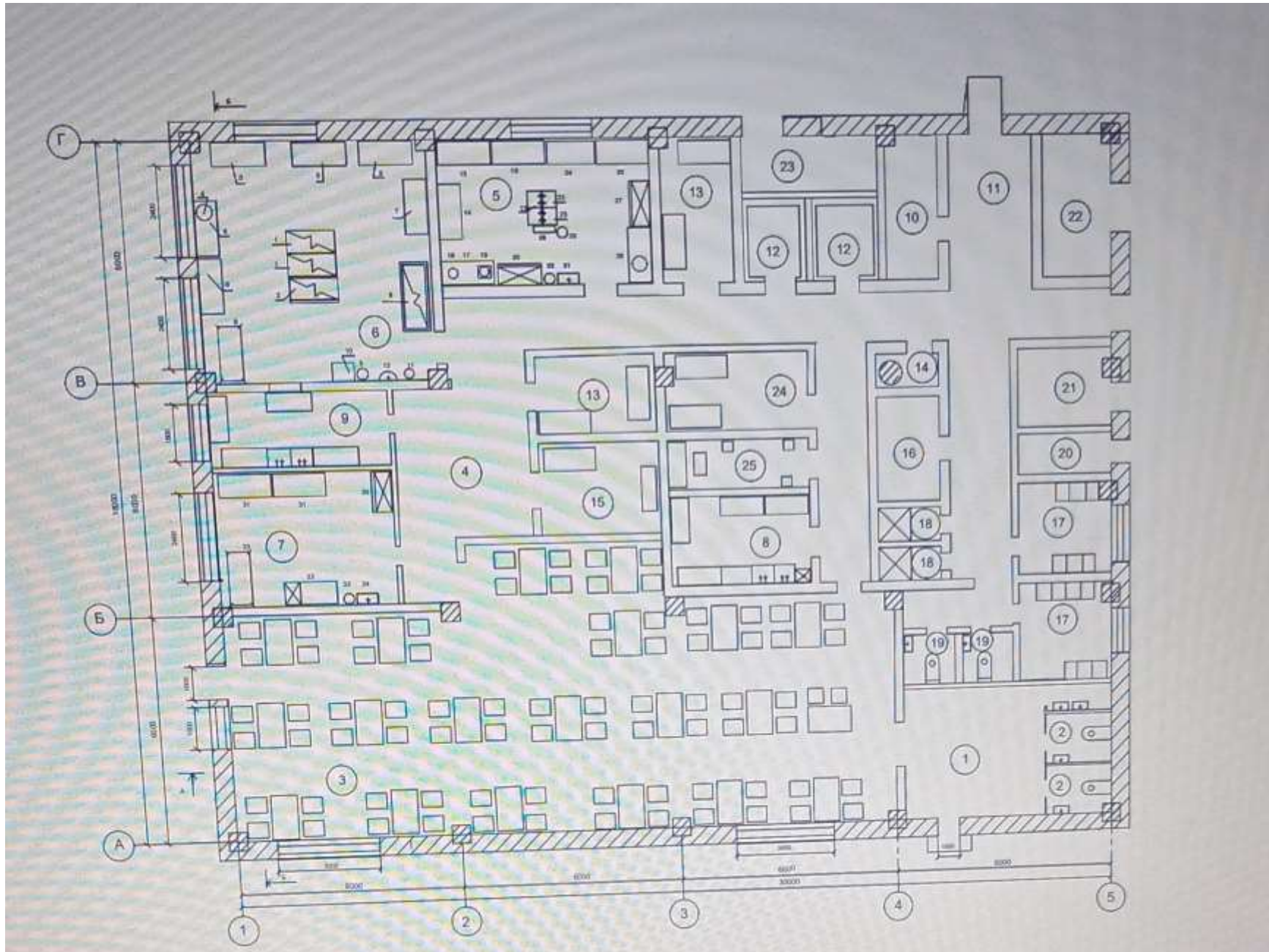
Експлікація будівель і споруд

№	Найменування	Примітка
1	Арт-кафе	1-пов.
2	Магазин одягу	
3	Автостоянка	
4	Житлова будівля	
5	Зелена зона	

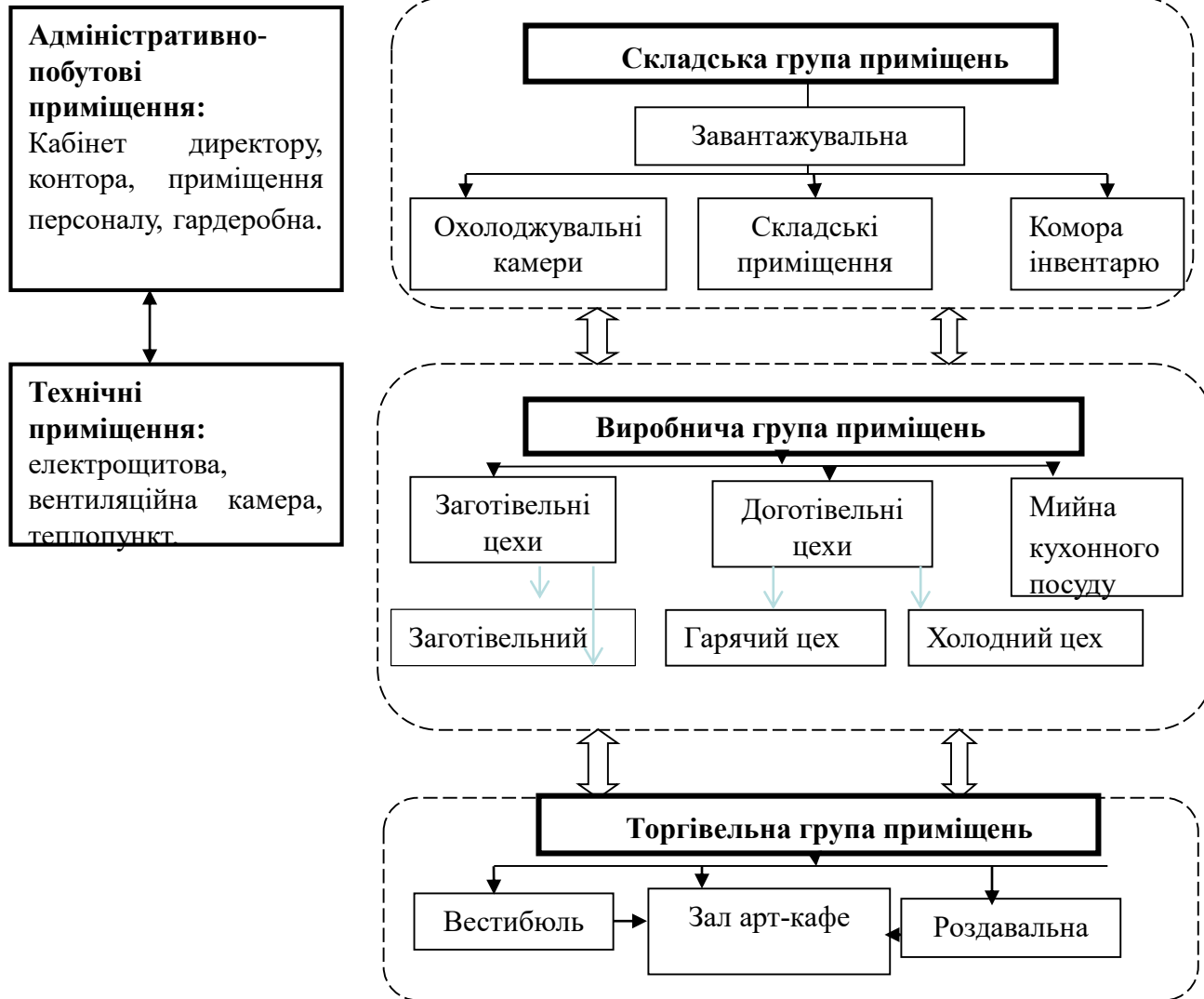
Умовні позначення

- Дерева листяні
- Дерева хвойні
- Квітник
- Водогін
- Каналізація
- Електромережа

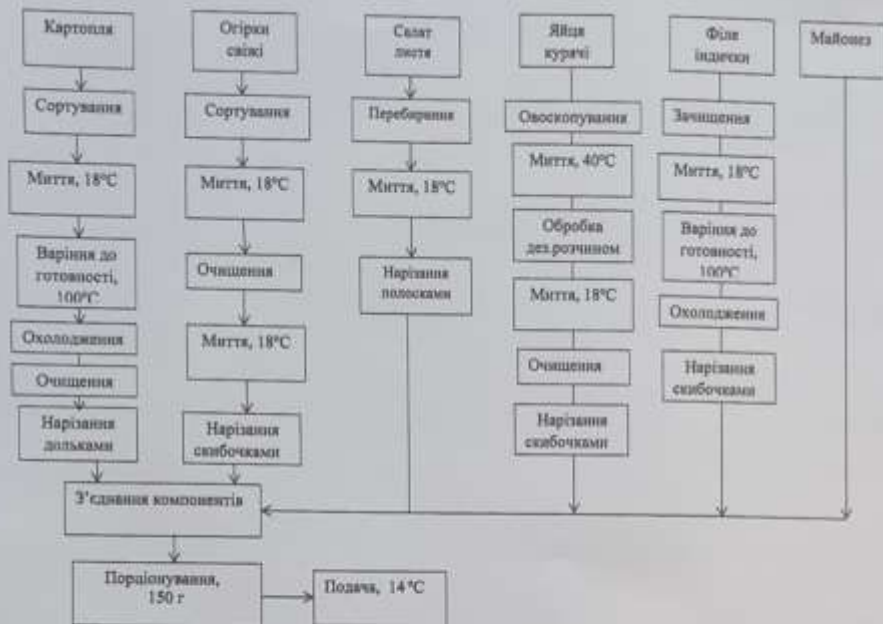
План арт-кафе



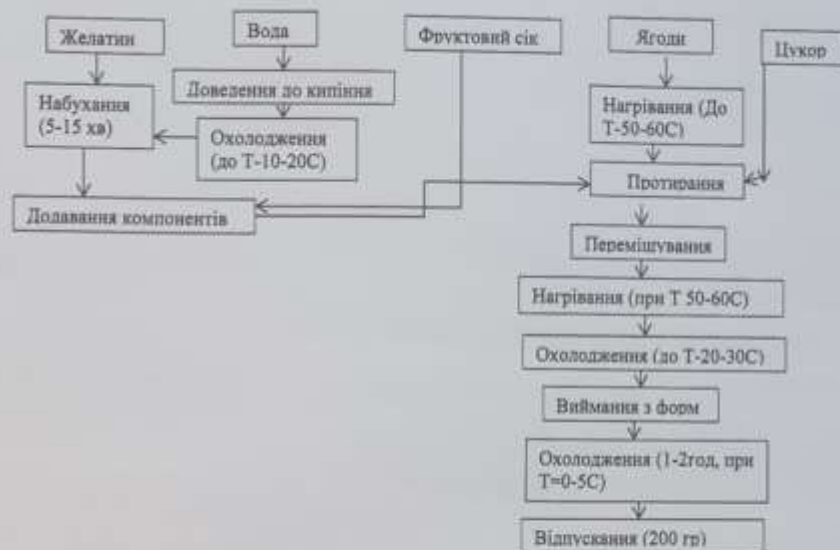
Модель підприємства



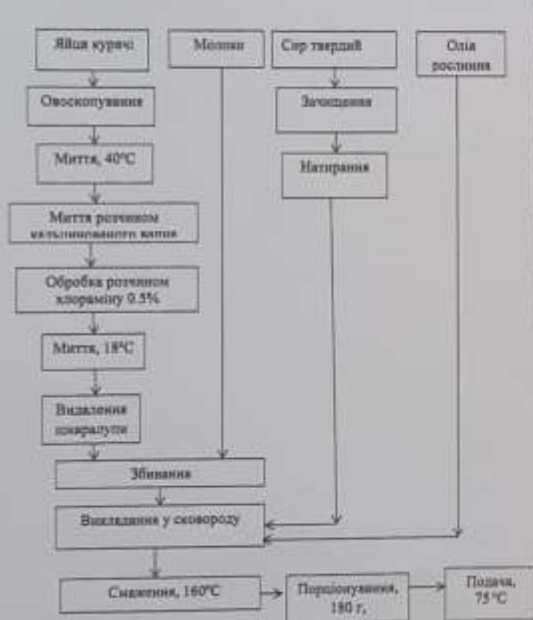
Страву № 101. «Столичний»



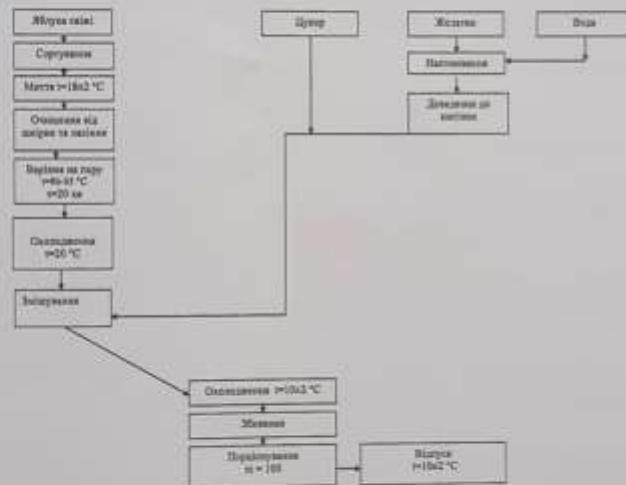
Технологічна схема №955 «Желе з ягід»



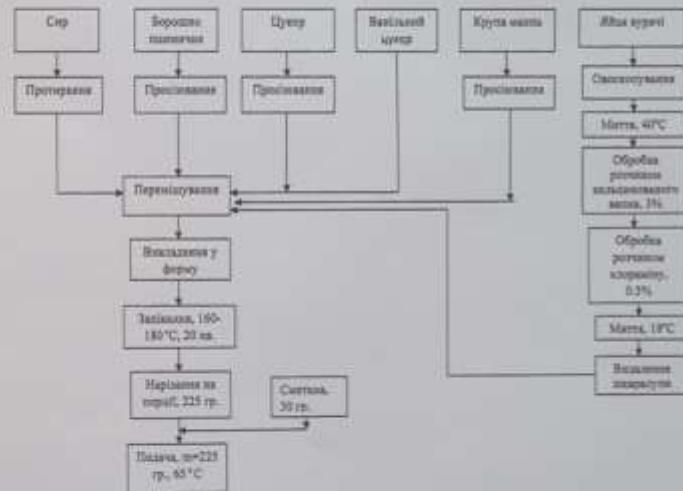
№ 471. Омлет з сиром



Страву №467 «Мус аблучий»

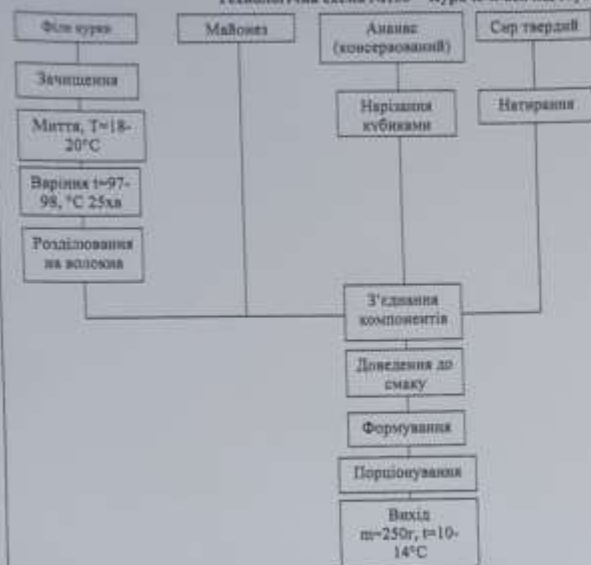


Страву №499. «Запівковка з сиром»

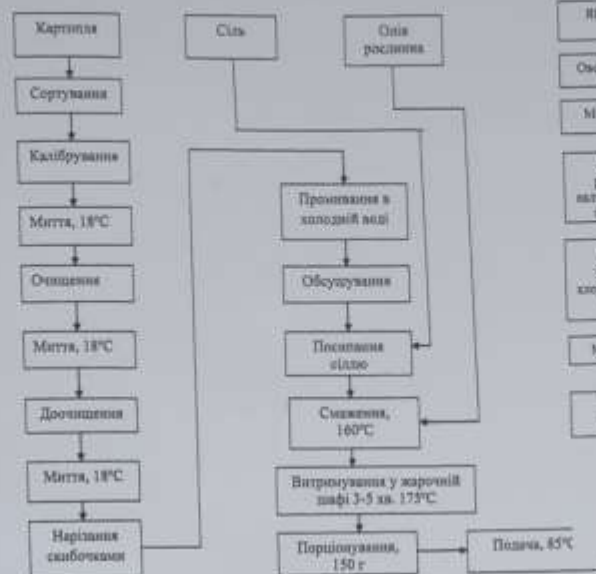


№ документа	№ 499-101
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	1
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	2
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	3
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	4
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	5
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	6
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	7
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	8
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	9
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	
№ змін	10
Дата виходу	10.10.2010
Відомості про зміну	

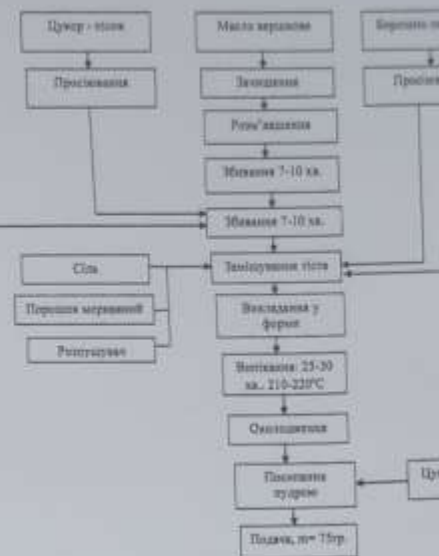
Технологічна схема №155 "Куриця м'яса під соусом"



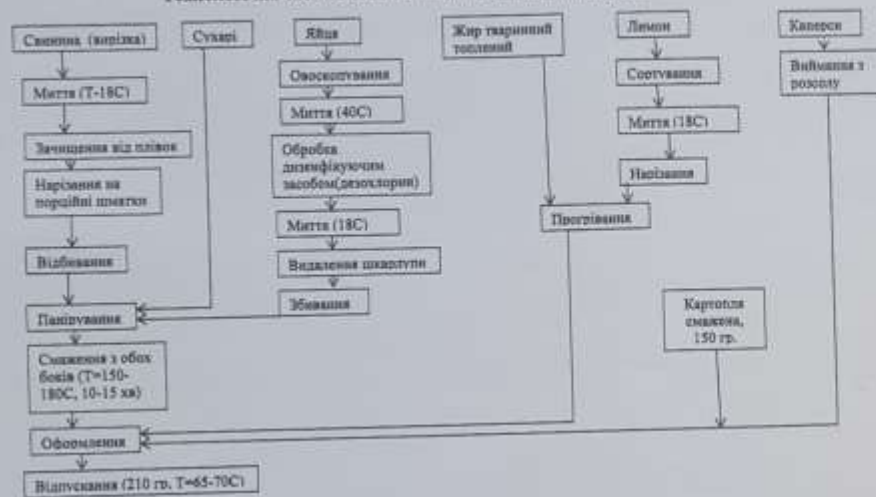
Технологічна схема № 761 «Картопля смажена»



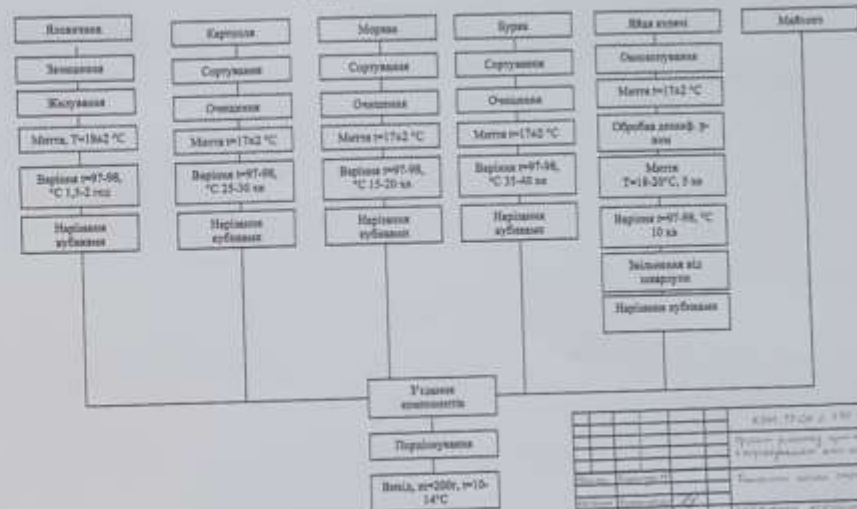
38. Каша мексиканська



Технологічна схема №611 «Шніцель зі смаженою картоплею»



Технологічна схема №103 «Вінегрет»



Основні економічні показники роботи підприємства

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	45950,84
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	38292,36
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	34035,66
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	4256,70
5	Чистий прибуток	тис. грн.	3490,49
6	Рентабельність продажів	%	9,12
	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	30095,47
8	Середній чек	грн.	189,45
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	3,59

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ

