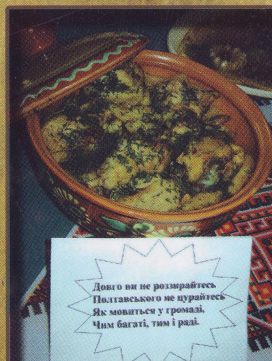


Технологія продукції ресторанного господарства

Полтавська кухня



Довго ви не розширяйтесь
Полтавського не цурайтесь
Як змагаєся у гроші
Чим багаті, тим і раді.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПОЛТАВСЬКА КУХНЯ

Навчальний посібник
для студентів вищих навчальних закладів

*Рекомендовано
Міністерством освіти і науки України
як навчальний посібник для студентів
вищих навчальних закладів*

Київ
«Центр учбової літератури»
2008

ББК 36.99я73

Т 38

УДК 641.5(075.8)

*Гриф надано
Міністерством освіти і науки України
(Лист № 1.4/18-Г-760 від 02.04.2008)*

Рецензенти:

Жемела Г. П. – завідувач кафедри селекції, насінництва та генетики Полтавської державної аграрної академії, професор, доктор сільськогосподарських наук.

Безшапочний С.Б. – завідувач кафедри отоларингології Української медичної стоматологічної академії, професор, доктор медичних наук.

Автори:

Капліна Т. В., (передмова, розділи 2, 5);

Білоусько О. А., (розділ 1);

Шаповал Н. І., (розділи 3, 5);

Куц Л. І., (розділи 4, 5);

Слимак Н. В.,

Іванова О. В.,

Шкарупа В. Г.,

Дорохіна М. О.,

Карпенко В. Д. ,

Положишникова О.І.

Т 38 Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня./Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шаповал Н. І. та ін. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 280 с.

ISBN 978-966-364-743-2

Викладено основи технології продукції ресторанного господарства, фізико-хімічні, біохімічні та технологічні зміни при оброблянні сировини та напівфабрикатів. Подано асортимент сировини, що використовується у закладах ресторанного господарства, вимоги до її якості. Вперше проведено історико-етнографічні дослідження полтавської кухні. Представлено сучасний асортимент фірмових страв полтавської кухні.

ISBN 978-966-364-743-2

© Т. В. Капліна, О. А. Білоусько,
Н. І. Шаповал, Л. І. Куц, Н. В. Слимак,
О. В. Іванова, В. Г. Шкарупа,
М. О. Дорохіна, В. Д. Карпенко,
О.І. Положишникова, 2008

© Центр учбової літератури, 2008

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	4
1.Історико-географічне дослідження полтавської кухні.....	6
1.1. Формування та особливості полтавської кухні.....	6
1.2. Традиційні страви полтавської кухні.....	13
1.3. Історико-етнографічні джерела про полтавську кухню....	23
2.Механічне кулінарне оброблення рослинної і тваринної сировини.....	46
2.1. Якість продукції харчування.....	46
2.2. Механічне кулінарне оброблення м'яса та м'ясопродуктів.....	51
2.3. Механічне кулінарне оброблення риби та море про дуктів.....	72
2.4. Механічне кулінарне оброблення овочів.....	87
3.Теплове кулінарне оброблення продуктів.....	94
3.1. Процеси, що відбуваються при тепловому обробленні м'яса.....	97
3.2. Процеси, що відбуваються при тепловому оброблянні риби і рибопродуктів.....	101
3.3. Зміни продуктів рослинного походження, що відбуваються при тепловому обробленні.....	103
4.Декорування страв.....	113
5.Фірмові страви. Особливості розроблення і затвердження.....	118
5.1. Перші страви (супи).....	120
5.2. Холодні страви та закуски.....	136
5.3. Другі страви.....	158
5.4. Страви та вироби з борошна.....	211
5.5. Солодкі страви та напої.....	254
ДОДАТКИ	
Додаток 1.....	260
Додаток 2.....	273
Додаток 3.....	275
СПИСОК СИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	277

*Вчителю – професорові
А.С. Ванукевичу
присвячується*

ПЕРЕДМОВА

Українська кухня з давніх часів відзначалася великою різноманітністю страв, їхніми високими смаковими та поживними якостями. Використання для їх приготування рослинної і тваринної сировини, раціональні способи її оброблення роблять ці страви поживними, смачними, соковитими й ароматними.

Українська кухня створювалася протягом багатьох віків, тому вона певною мірою відбиває не тільки звичаї і смаки українського народу, а й соціальні умови, природні та кліматичні особливості, в яких перебував він у процесі свого історичного розвитку.

Полтавська кухня віддавна славиться різноманітністю страв, їх високими якісними та поживними характеристиками. Щедрість природи Полтавщини, наявність продуктів харчування власного виробництва давали можливість постійно розширювати асортимент страв і виробів та поліпшувати їхню якість.

Полтавські галушки та вареники, борщі та юшки, крученики та печеня, домашня ковбаса, кров'янка, калачі та коржі, узвари, настої та інші страви і вироби відомі далеко за межами області та України.

У полтавській кухні широко використовуються продукти як тваринного, так і рослинного походження: сало, кури, гуси, качки, кролі, молоко, риба (карась, короп, судак, сом, щука та ін.), а також борошно, пшона, квасоля, гречка, картопля, капуста, помідори, огірки, гарбузи, кабачки, цибуля, фрукти, ягоди; солені, сушені, квашені та мариновані продукти.

Автори навчального посібника вперше зробили спробу поєднати історичні дослідження формування полтавської кухні зі стародавніми та сучасними технологіями.

У посібнику наведено історико-етнографічні джерела полтавської кухні. Із мемуарів сучасників першорядне значення мають свідчення Г. Л. де Боплана — французького інженера-фортифікатора, що в 1630–1647 рр. перебував в Україні. Справжньою енциклопедією життя Полтавщини останньої чверті XVIII – початок XIX ст. є славнозвісна «Енеїда» І. П. Котляревського. Кухня козацької старшини пізнається із записок генерального підскарбія Я. Марковича, літературних творів Г. Ф. Квітки-Основ'яненка та Є. П. Гребінки.

Основні відомості про фірмові страви, що представлені в посібнику, зібрані в Полтавській області, відпрацьовані в лабораторіях і практичних умовах. Відновлено рецептури старих страв полтавської кухні, вивчено особливості приготування найбільш поширених нині страв.

Фотоматеріали підготовлено на основі розробок студентів Полтавського університету споживчої кооперації України до традиційного свята — дня технолога.

Навчальний посібник призначений для студентів вищих навчальних закладів III і IV рівнів акредитації, що навчаються за напрямками підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (програма професійної підготовки «Технологія харчування»).

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шаповал,
Л. І. Куш, Н. В. Слимак, О. В. Іванова, В. Г. Шкарупа,
М. О. Дорохіна, В. Д. Карпенко, О.І. Положишнікова

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПОЛТАВСЬКА КУХНЯ

Керівник видавничих проектів – *Б. А. Сладкевич*
Друкується в авторській редакції
Дизайн обкладинки – *О. С. Молчанова*

Підписано до друку 30.05.2008. Формат 60х84 1/16.
Друк офсетний. Гарнітура PetersburgC.
Умовн. друк. арк. 16.
Наклад 1000 прим.

Видавництво “Центр учбової літератури”
вул. Електриків, 23
м. Київ, 04176
тел./факс 425-01-34, тел. 451-65-95, 425-04-47, 425-20-63
8-800-501-68-00 (безкоштовно в межах України)
e-mail: office@uabook.com
сайт: WWW.CUL.COM.UA

Свідоцтво ДК №2458 від 30.03.2006