

УДК 641

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУРГЕРОВ В РЕСТОРАНЕ ООО «БУРГЕР КИНГ» ГОРОДА УЛЬЯНОВСКА

*Нуриддинова Д.Р., студентка 4 курса факультета
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *бургер, рецептура, технология, полуфабрикат, потеря массы.*

В статье представлены особенности технологии приготовления бургера «Чеддер Чикен» в производственных условиях ресторана ООО «Бургер Кинг». Произведен расчет потери массы и выхода полуфабриката.

На сегодняшний день производство продуктов быстрого приготовления из замороженных полуфабрикатов является востребованным и активно развивающимся направлением пищевой промышленности [1;2]. При производстве пищевых изделий быстрого приготовления особое место занимают продукты из измельченных сырьевых компонентов: мяса, рыбы и овощей [3]. Однако при производстве продукции из измельченного фарша, зачастую нарушается рецептурная композиция с уменьшением закладки основного сырья [4]. Таким образом, производитель не обеспечивает качества готовой продукции.

Цель работы – изучить технологию приготовления бургеров в условиях ООО «Бургер Кинг» города Ульяновска.

В России (как и во всем мире) «Бургер Кинг» работает через систему франчайзинга. Ресторан имеет положительную динамику. Большим спросом у гостей ресторана ООО «Бургер Кинг» пользуются бургеры.

В состав рецептуры бургера «Чеддер Чикен» в условиях ООО «Бургер Кинг» входит булочка, соус «Цезарь», салат «Айсберг», томаты, сыр, котлета «Тендер», соус «Барбекю» (табл. 1).

Технологический процесс приготовления бургера состоит из следующих операций: приемка сырья, хранение, размораживание, подготовка начинки, тепловая обработка, формирование бургера, упаковывание.

Таблица 1 – Рецепттура бургера «ЧедденЧикен»

Наименование	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Булочка с кунжутом	89	78
Соус «Цезарь»	14	14
Салат «Айсберг»	10	10
Сыр «Пармезан»	20	20
Котлета «Тендер»	100	85
Соус «Барбекю»	14	14
Томат	20	20
Выход	–	220

Приемку сырья осуществляют по количеству и качеству. Качество проверяют с помощью органолептических показателей. После приемки сырье временно храниться на предприятии: булочки с кунжутом и котлеты в холодильных камерах при температуре минус 18 °С, продолжительность хранения составляет не более 3 месяцев; сыр, томаты, салат от 3 до 10 °С, соусы при температуре плюс 18 °С до 45 суток.

Первым этапом в технологии приготовления бургера «Чеддер Чикен» является подготовка сырья к обработке. Для этого проводят предварительную дефростацию (размораживание) котлет и булочек при температуре плюс 15 °С до достижения в толще полуфабриката температуры 0 плюс 1 °С, продолжительность операции составляет 2 часа, дальнейшее хранение полуфабрикатов осуществляется при температуре плюс 1...2 °С.

При этом наблюдается потеря массы изделия (табл. 2) для булочек – 1,9 %, для котлет – 2,2 % от первоначальной массы.

Подготовка томатов и салата «Айсберг» заключается в их промывки водой при температуре 15–20 °С и дальнейшем измельчении. При этом томаты нарезают вручную ножом кольцами толщиной 4 × 1...0,2 см. Сыр нарезают ломтиками, толщиной 4–5 мм с помощью слайсера.

На втором этапе приготовления бургера котлеты подвергают тепловой обработки – жарке на гриле при температуре 180–200 °С в течение 5–10 минут до появления коричневой корочки. Булочки с кунжутом отправляют в печь для выпекания при температуре 230–240 °С в течение 9 секунд. В таблице 3 представлены технологические потери массы полуфабрикатов после тепловой обработки.

Установлено, что при жарке мясного полуфабриката на гриле потери массы составляют 13,1 % или 12,8 г, а при выпечке булочек – 10,7

Таблица 2 – Потеря массы полуфабриката при дефростации, г

Сырье	Начальная масса	Масса после дефростации	Потери, %
Булочка с кунжутотом	89,0	87,3	1,9
Котлета «Тендер»	100,0	97,8	2,2

Таблица 3 – Потери массы полуфабриката после тепловой обработки

Показатель	Котлета «Тендер»	Булочка с кунжутотом
Масса полуфабриката, г:		
до обработки	97,8	87,3
после обработки	85,0	78,0
Потери массы:		
г	12,8	9,3
%	13,1	–
Упек, %	–	10,7
Выход готового изделия, %	86,9	89,3

% или 9,3 г. Для булочек произвели расчет такого показателя, как упек – это уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

Величина упека определяется разностью между массой тестовой заготовки перед посадкой в печь и массой вышедшего из печи готового горячего изделия, выраженной в процентах к массе заготовки. Процент упека теста тем выше, если больше влаги оно теряет при выпечке, то есть чем меньше и тоньше выпекаемое изделие или чем дольше тепловая обработка, чем жиже тесто, тем выше процент упека. В наших исследованиях этот показатель составил 10,7 % при норме от 6 до 14%.

Таким образом, выход готовых изделий составил 86,9 и 89,3 %. Учитывая данные таблицы 1–2 можно сделать вывод, что общая потеря массы для котлет и булочек при термической обработке составила соответственно 15 г и 11 г или 15,3 % и 12,6 %.

Подготовленные полуфабрикаты хранят при температуре 0 плюс 1°С.

По окончании второго этапа технологического процесса приступают к раскладыванию начинки. Для этого булочку предварительно разрезают по горизонтали на две равные части: нижнюю и верхнюю. На нижнюю часть булочки наносят соус «Барбекю», затем выкладывают

котлету «Тендер», поверх которой располагают два ломтика сыра. На верхнюю часть булочки наносят соус «Цезарь», листья салата «Айсберг» и кольца томата. После чего две половинки булочки объединяют.

Готовый бургер упаковывают в пергаментную бумагу с логотипом ресторана. Следует отметить, что в условиях ООО «Бургер Кинг» бургеры готовят после принятия заказа и готовое изделие не подлежит хранению.

Библиографический список:

1. Казиева, М. А. «Фаст-фуд» как актуальная проблема питания / М. А. Казиева, М. А. Байранбекова // *BulletinofMedicalInternetConferences*. – 2017. –Т. 7 (6). – С. 1100.
2. Кушар, Б. Производство замороженных полуфабрикатов / Б. Кушар // *Хлебопродукты*. – 2011. – № 9. – С. 16.
3. Могильный, М. П. Новые подходы к созданию продукции здорового питания / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, О. И. Кутина // *Инновации в индустрии питания и сервиса*. – Краснодар, 2014. – С. 12 –13.
4. Джум, Т. А. Современные способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания / Т. А. Джум, О. А. Корнева // *Инновации в индустрии питания и сервиса*. – 2014. – С.18–23.

TECHNOLOGY OF COOKING BURGERS IN THE RESTAURANT “BURGER KING” LLC IN ULYANOVSK

Nuriddinova D. R.

Key words: *burger, recipe, technology, semi-finished product, weight loss.*

The article presents the features of the technology of preparation of the Burger “Cheddar chicken” in the production conditions of the restaurant “Burger king”. The calculation of mass loss and semi-finished product yield is made.