

27. Аналіз ринку виробництва котлет «по-київськи»

Юлія Бірюк, Василь Пасічний, Ольга Чернюшок

Національний університет харчових технологій, м.Київ

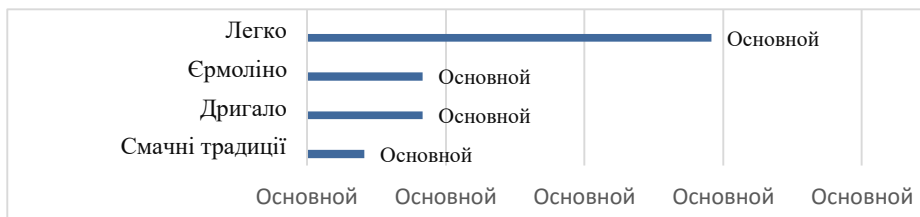
Вступ. Ритм життя населення на українському продовольчому ринку все більше підвищується попит на напівфабрикати, в тому числі й напівфабрикати з м'яса птиці [1]. Потреба на них збільшується як з боку закладів ресторанного господарства, так і споживачів через торгівельні мережі.

Продукція заморожених м'ясних напівфабрикатів включає в себе: натуральні, січені, паніровані, в тістовій оболонці, м'ясний фарш. За підрахунками фахівців більше 50% від усієї продукції припадає на частку напівфабрикатів у тістовій оболонці (пельмені), проте не можна не відзначити зростання виробництва групи посічених напівфабрикатів (котлет).

Матеріали та методи. Котлета «по-київськи» є гастрономічною візитівкою нашої столиці. Історії її походження різноманітні. Котлету «по-київськи» готують з відбитого курячого філе, в яке загортають шматочок охолодженого вершкового масла. В масло, іноді, додають зелень, сир, гриби. Котлета нагадує форму еліпса, запанірованого в сухарях та засмаженого у фритюрі. В одному з кінців котлети закріплюють курячу кісточку.

Результати. Рецепт класичної котлети «по-київськи» включає: м'ясо птиці (філе), вершкове масло, петрушку, яйця, сіль, молоко, пшеничне борошно, рослинна олія, панірувальні сухарі. Курку розділяють таким чином, щоб отримати дві грудки. Збоку обов'язково повинна залишитись плечова кістка на ніжці. Роблять надріз на внутрішній стороні філе, від середини вздовж обох боків. Обережно відбивають половинки філе молотком. Готують начинку: нарізану петрушку змішують з вершковим маслом, сіллю та охолоджують. Після чого начиняють підготовлене м'ясо та формують котлету. Обвалюють котлети в борошні, в ячно-молочній суміші, а потім в паніровці. Підсмажують котлети в попередньо розігрітій фритюрниці. Потім доводять до готовності в розігрітій до 200 °С духовці (10 хвилин).

Найбільшими компаніями з виробництва котлет «по-київськи» є Миронівський м'ясопереробний завод «Легко», ТМ Дригало, «Єрмоліно», «Смачні традиції». Котлети «по-київськи» також мають великий попит і за кордоном. З минулого року вони стали невід'ємною частиною магазинів Mini Stop у Японії. Нижче представлено рейтинг підприємств (у %) серед споживачів в Україні за 2020 рік:



Висновок. Попит на січені напівфабрикати, такі як котлети «по-київськи» лише зростає, що зумовлено не лише простотою у приготуванні, але й потребою урізноманітнення раціону харчування.

Література.

1. Пасічний, В.М. Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясорослинних напівфабрикатів / В.М. Пасічний // М'ясна справа. - 2008. - № 1. - С. 10-13.